

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
LOKASI SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jalan Piere Tendean No 1 Magelang



Disusun Oleh:
RIA ARIYANI
NIM. 11511241014

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini:

Nama : RIA ARIYANI

NIM : 11511241014

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan tercakup dalam laporan ini.

Yogyakarta, Oktober 2014

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Guru Pembimbing



Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK N 3 Magelang



Drs. Nisandi, M.T

NIP.19600814 1988031 009

Koordinator PPL



Sutji Sadarini, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat melaksanakan kegiatan PPL yang berlokasi di SMK Negeri 3 Magelang dan menyelesaikan penyusunan laporan PPL ini.

Laporan ini bertujuan untuk memberikan gambaran atas segala kegiatan yang berhubungan dengan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) program studi Pendidikan Teknik Boga di SMK Negeri 3 Magelang. Program PPL ini dilaksanakan mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai 17 September 2014.

Kelancaran pelaksanaan program maupun kelancaran penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Rochmat Wahab, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta dalam hal ini tim PPL UNY yang telah memberikan pembekalan dan pengarahan kepada mahasiswa PPL.
3. Drs. Nisandi, M.T selaku Kepala SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan Praktek Pengalaman Lapangan (DPL-PPL) yang selalu memberikan pengarahan dan bimbingan dalam melaksanakan PPL.
5. Sutji Sadarini, S. Pd selaku Koordinator PPL SMK Negeri 3 Magelang yang telah banyak membantu dalam kegiatan selama berlangsungnya PPL.
6. Herin Setyowati, S. Pd selaku Guru Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam melaksanakan praktek mengajar.
7. Segenap guru, karyawan, dan siswa-siswi SMK Negeri 3 Magelang atas bantuan dan kerja sama yang telah diberikan selama kegiatan PPL.
8. Segenap keluarga yang senantiasa merestui dan mendukung pelaksanaan PPL ini.
9. Rekan-rekan satu tim PPL UNY yang telah memberikan motivasi, semangat, dan rasa persaudaraan.
10. Siswa-siswi SMK Negeri 3 Magelang khususnya kelas X JB 3 dan XII JB 2 yang telah bersedia bekerjasama dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan praktik mengajar.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Hasil kerja keras selama kegiatan PPL berlangsung dari awal hingga akhir, diharapkan dapat memberi manfaat bagi semua pihak, khususnya bagi mahasiswa agar memiliki wawasan dan keterampilan yang berkaitan dengan proses pembelajaran dan aktivitas pendidikan. Penyusun menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun senantiasa penyusun harapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 17 September 2014

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	8
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....	10
A. Persiapan Praktik Lapangan.....	10
B. Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.....	12
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	15
BAB III. PENUTUP.....	17
A. Kesimpulan.....	17
B. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Struktur Organisasi Jurusan
- Lampiran 2. Data Guru dan Karyawan SMK N 3
- Lampiran 3. Matrik Individu
- Lampiran 4. Kalender Akademik SMK 3 Magelang
- Lampiran 5. Jadwal Mengajar
- Lampiran 6. Silabus Boga Dasar
- Lampiran 7. Administrasi Mengajar Boga Dasar
- Lampiran 8. Silabus Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
- Lampiran 9. Administrasi Mengajar Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
- Lampiran 10. Kartu Bimbingan PPL
- Lampiran 11. Dokumentasi PPL

PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN

Oleh
Ria Ariyani
11511241014

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan suatu bentuk pendidikan yang memberikan pengalaman mengajar bagi mahasiswa di lapangan. SMK Negeri 3 Magelang sebagai salah satu lokasi PPL. Kegiatan yang dilakukan dalam rangka PPL di SMK Negeri 3 Magelang antara lain: observasi lingkungan pembelajaran dan lingkungan fisik sekolah, persiapan mengajar, pembuatan rencana pembelajaran, kegiatan praktik mengajar di kelas, pembuatan media pembelajaran, evaluasi pembelajaran, analisis hasil evaluasi, dan pembuatan laporan sebagai kegiatan akhir dalam rangkaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang. Observasi sekolah pada bulan Juni 2014 dilakukan guna mengetahui kondisi dan situasi kelas pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung, mengetahui karakter siswa dan proses pembelajaran yang dilakukan oleh guru. Kegiatan PPL dilaksanakan dari tanggal 2 Juli dan berakhir tanggal 17 September 2014 yang bertempat di SMK Negeri 3 Magelang. Alamat sekolah terletak di Jalan Piere Tendean No 1 Magelang.

Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan administrasi mengajar, menyusun dan mengembangkan alat pembelajaran dan evaluasi. Adapun administrasi mengajar yang dibuat diantaranya RPP . Mata Pelajaran yang diampu oleh praktikan adalah Boga Dasar pada Kompetensi Keahlian Jasa Boga untuk kelas sepuluh (X) dan Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus untuk kelas dua belas (XII). Dalam satu kali tatap muka, dialokasikan waktu 7 jam pelajaran atau 5 x 45 menit. Mata Pelajaran Ilmu Gizi dijadwalkan pada hari Rabu dan Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus pada Sabtu.

Melalui PPL ini, praktikan memperoleh kesempatan untuk menghadapi kondisi riil dalam proses belajar mengajar. Selain itu juga memperoleh pengalaman yang sangat berguna dalam penguasaan kompetensi keilmuan dan keterampilan bidang studi, keterampilan pengembangan profesi, dan kompetensi dalam pembentukan kepribadian sebagai pendidik yang profesional. Mengingat besarnya manfaat dan hasil yang diperoleh dalam PPL ini, kiranya perlu untuk terus ditingkatkan kerjasama yang harmonis antara UNY sebagai salah satu lembaga yang menghasilkan tenaga akademis dengan pihak sekolah. Selain itu juga perlu untuk mengoptimalkan program- program PPL yang telah disusun dalam rancangan kegiatan sebagai salah satu upaya pencapaian Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

Kata Kunci: PPL, SMK Negeri 3 Magelang

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

1. Data SMK N 3 Magelang

Nomor Statistik Sekolah	: 31.3.03.60.00.001
Alamat	: Jl. Piere Tendean no.1 Kota magelang 56117
Telephone	: (0293) 362210
Fax	: (0293) 362210
Website	: http://www.smkn3-magelang.com
E-mail	: smkn3kitamagelang@yahoo.com
SK Pendirian	
Nomor	: 090/0/1980
Tanggal	: 30 juli 1980
Akreditasi	: A
Menerapkan SMM ISO 9001	: 2008
Nomor	: 01 100 096585

2. Data Kepala Sekolah

Nama	: Drs. Nisandi, M.T
NIP	: 19600814 198803 1 009
Basic Pendidikan	: S2 Teknik Mesin
Status	: PNS
Alamat Rumah	: Kricak Kidul TR 1 1062 RT/RW :41/09 Desa Kricak, Tegalrejo,Yogyakarta Telp
Rumah / HP	: (0274)548566 / 081578037755

3. Sejarah SMK N 3 Magelang

SMK Negeri 3 Magelang bermula dari sebuah SKKP (Sekolah Kepandaian Keputrian Pertama) Negeri magelang pada tahun 1956, yang kemudian atas dasar ekstra Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor. 0290/0/2980 tanggal 30 Juli 1980 status SKKP Negeri Magelang ditingkatkan menjadi SMKK Negeri Magelang. Atas dasar surat edaran Skretaris Jendral Departemen Pendidikan dan kebudayaan Nomor 4100/A. As/OT/1997 tanggal 3 april 1997 sebagai tindak lanjut SK Mendikbut RI Nomor : 036/0/1997 tentang perubahan nomenklatus SMKTA, SMKK Negeri Magelang Berubah Menjadi SMK Negeri 3 Magelang.

4. Lokasi

SMK N 3 Magelang yang berlokasi di Jl. Piere tendean No.1 Magelang mempunyai letak yang strategis. Terletak dipusat kotamagelang dan dikelilingi oleh lingkungan sekolah dan perkantoran serta mudah dijangkau dari segala arah. Keistimewaan dari sekolah ini adalah mempunyai dua muka, yaitu satu menghadap ke jl. Piere Tendea dengan tampak muka layaknya sekolah pada umumnya sedang satunya menghadap ke jl. Pahlawan dalam bentuk hotel atau dengan nama “Hotel Citra”. Keistimewaan lainnya adalah letak sekolah ini diapit (diantara) dua sekolah favorit di kota Magelang yaitu SMP Negeri 1 dan SMP Negeri 2 Magelang, disamping mempunyai ciri khas khusus siswanya kebanyakan perempuan walaupun sebenarnya kebutuhan dunia kerja dan industri dari program keahlian ini banyak dibutuhkan laki-laki.



Gambar 1. Peta Lokasi SMK N 3 Magelang

5. Program Keahlian

SMK Negeri 3 magelang merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok pariwisata yang memlki 4 program keahlian, yaitu tata boga, tata busana (1980) dan tata kecantikan (1993), serta yang terakhir adalah Akomodasi perhotelan (2007) Semua Program terakreditasi Amat Baik (“A”). Pada tahun ajaran 2013/2014 jumlah kelas tiap jurusan adalah sebagai berikut:

- Program keahlian tata boga; kelas X sebanyak 3 kelas, kelas XI sebanyak 3 kelas, kelas XII sebanyak 3 kelas
- Program keahlian tata busana ; kelas X sebanyak 3 kelas, kelas XI sebanyak 3 kelas, kelas XII sebanyak 3 kelas
- Program keahlian tata kecantikan; kelas X sebanyak 2 kelas, kelas XI sebanyak 2 kelas, kelas XII sebanyak 2 kelas

- d. Program keahlian Akomodasi Perhotelan; kelas X sebanyak 2 kelas, kelas XI sebanyak 2 kelas, kelas XII sebanyak 2 kelas

6. Visi, Misi dan Tujuan SMK N 3 Magelang

a. Visi SMK N 3 Magelang

- Menjadi SMK yang dikelola secara profesional menghasilkan tamatan unggul dan mampu bersaing di pasar global.

b. Misi SMK N 3 Magelang

- Menghasilkan tamatan yang berakhlaq mulia dan memiliki karakter kebangsaan.
- Membentuk tamatan yang mandiri, berjiwa kreatif, inovatif, sportif dan kompeten.
- Mengelola sekolah dengan SMM ISO 9001:2008
- Meningkatkan kualitas tenaga pendidik dan kependidikan yang profesional
- Menjadikan sekolah sebagai pusat pengetahuan dan pelatihan yang berperan dalam pelayanan pendidikan masyarakat di kota Magelang dan sekitarnya.
- Mengembangkan pembelajaran berbasis teknologi informasi dan komunikasi

c. Tujuan SMK N 3 Magelang

- Menyiapkan tamatan yang memiliki kompetensi yang memadai sehingga mampu bersaing didunia global.
- Menyiapkan tamatan mampu menempati karir dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan diri.
- menghasilkan tamatan yang dapat melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
- Menyiapkan sekolah yang berkualitas dengan manajemen yang ditangani oleh tenaga professional.
- Menyiapkan masyarakat yang memiliki kualitas / kompetensi melalui kegiatan Career Center, PKH dan sebagainya.

7. Nilai-nilai SMK N 3 Magelang

a. Komitmen

Kesepakatan untuk melaksanakan tugas dengan konsisten , responsiel, akuntabel dan kredibel.

b. Kebersamaan

Menentukan ujuan , memecahkan masalah, membagi dan menyelesaikan tugas, mencapai dan menikmati hasil bersama.

c. Kreatif dan inovatif

Menciptakan, menemukan dan merealisasikan ide-ide baru.

d. Kepedulian

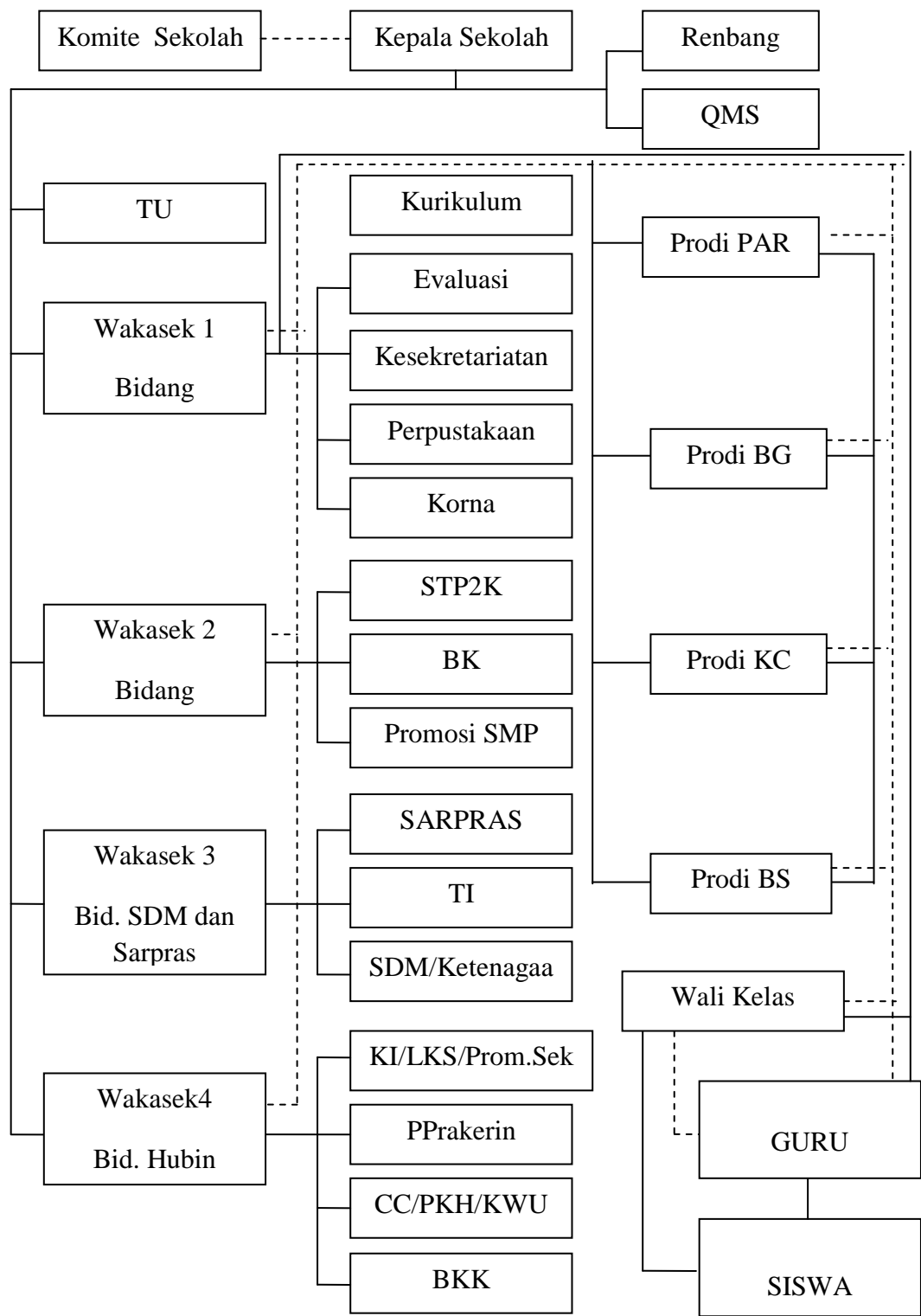
Memiliki kepedulian dan rasa memiliki yang tinggi.

- e. Keterbukaan
Menganut system manajemen yang prosedural, proporsional dan profesional.
- f. Saling percaya
Setiap warga sekolah saling percaya, berpikir positif dan tidak saling mencurigai.
- g. Saling menghargai
Setiap warga sekolah saling menghargai, bertoleransi atas pendapat, hasil kerja, hak, dan kewajiban masing-masing.
- h. Pelayanan prima
Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan.

8. Sasaran, Tugas Pokok dan Fungsi

- a. Sasaran
 - Tercapainya peningkatan mutu tamatan SMK Negeri 3 Magelang
 - Tercapainya rasio sarana dan prasarana dengan jumlah peserta didik
- b. Tugas Pokok
 - Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
 - Menyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan
 - Membantu kebijakan teknis perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan
- c. Fungsi
 - Menyelenggarakan diklat program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata Kecantikan dan Akomodasi Perhotelan
 - Penyelenggarakan administrasi di bidang pendidikan
 - Perumusan kebijakan teknis, perencanaan, pembinaan, pelayanan dibidang pendidikan
 - Pembinaan, pengawasan, pengendalian dan pelaksanaan pelayanan pendidikan

9. Struktur Organisasi Sekolah



Gambar 2. Struktur Organisasi Sekolah

10. Keadaan Fisik Sekolah

- a. Luas Tanah
Luas tanah SMK Negeri 3 Magelang adalah 3965 m² dan 2120 m.
- b. Jumlah dan ukuran ruang kelas
Jumlah ruang kelas seluruhnya 30 kelas. Ukuran masing-masing ruangan kelas yaitu 8 x 9 m².

c. Bangunan Fisik

SMK Negeri 3 Magelang memiliki bangunan terdiri dari tiga lantai dengan penjabaran ruang Praktik lengkap serta dilengkapi peralatan untuk semua program keahlian. berikut merupakan penjabaran dari beberapa gedung dan lantai

1) Gedung utama

a) Lantai 1

Lantai 1 terdiri dari ruang : ruang patiseri, ruang garment, ruang guru, wc guru, ruang tata usaha, ruang kepala sekolah, taman, uks, toko, osis, lab bahasa 1, ruang busana 2, ruang busana, canteen, ruang teori, parkir, dan pos satpam

b) lantai 2

Lantai 2 terdiri dari ruang : ruang kulit, ruang rambut, ruang infrastruktur, lab kecantikan, ruang kecantikan, ruang guru busana, ruang guru kecantikan, ruang waka, ruang perpustakaan, ruang BP, ruang siding, lab computer 1 dan 2, toilet, lab bahasa, ruang busana 3, dan ruang teori 6-9.

c) lantai 3

Lantai 3 terdiri dari ruang : ruang transit, aula 1-3, ruang teori 1-5, dan toilet.

2) Gedung Hotel

Gedung hotel terdiri dari ruang :

a) Lantai 1 : 3 kamar, K.FO, ruang guru aph, dapur 1-3, meeting room, lobi hotel, dan pos satpam.

b) Lantai 2 : lobi, gudang, 2 kamar, ruang guru, ruang teori, ruang tata hidang.

11. Fasilitas Sekolah

a. Ruang Kepala Sekolah

Ruang kepala sekolah berada di lantai 1 sebelah ruang tata usaha.

b. Ruang Guru

SMK N 3 Magelang mempunyai ruang guru yang berbeda-beda untuk setiap jurusan. Ruang guru mata pelajaran umum berada di lantai 1, tepat di samping wc/toilet guru. Ruang guru busana berada di lantai 2 dan juga ruang guru kecantikan berada di lantai 2 bersebelahan dengan ruang wakil Kepala Sekolah. Dan ruang guru akomodasi perhotelan berada di sebelah dapur 1.

c. Ruang BK

Ruang bimbingan konseling terletak di lantai 2 antara ruang perpustakaan dan ruang sidang.

d. Ruang TU

Ruang TU berada di samping ruang Kepala Sekolah.

e. Ruang Osis

Ruang OSIS berada di sebelah Lab Bahasa 1.

f. Gedung Sekolah Lantai 3 (Tiga)

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai gedung sekolah lantai 3 yang terdiri dari 30 kelas dan fasilitas penunjang Praktik untuk menampung para siswa dalam pembelajaran.

g. Ruang Praktik

SMK Negeri 3 Magelang mempunyai ruang Praktik yang lengkap untuk menunjang pembelajaran bagi siswa pada masing-masing jurusan.

h. Ruang Laboratorium Bahasa Inggris

Ruang laboratorium berada di dua lokasi, yaitu lantai 1 berada di sebelah ruang busana 2 dan lantai 2 berada disebelah ruang busana 3.

i. Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer berada dilantai 2 sebelah WC/Toilet. Laboratorium ini dilengkapi dengan standart komputer Pentium IV keatas dengan fasilitas Hotspot Area.

j. Lapangan Olahraga

Lapangan olahraga berada di depan ruang patiseri, ruang garmen dan ruang guru.

k. Ruang Perpustakaan

l. Ruang perpustakaan berada di lantai 2 dipojok sebelah ruang BP. Tempat ini dilengkapi dengan buku-buku terbaru dan layanan perpustakaan berbasis digital.

m. Sanggar Busana,Boga dan Kecantikan

Ruang sanggar busana ada 3 berada di dua tempat, 2 ruangan berada dilantai 1 dan 1 ruangan lantai 2.

n. Hotel Citra SMK N 3 Magelang

Hotel ini sebagai tempat praktik siswa dan dibuka untuk umum dengan harga terjangkau dan fasilitas yang cukup mewah.

o. Ruang Cafetaria

Terletak di dekat gerbang utama sebelah pos satpam. Menyediakan berbagai makanan dengan harga terjangkau.

p. Mushola

Mushola berada di lantai 2 disebelah perpustakaan.

12. Kondisi Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Kondisi Tenaga pendidik dan tenaga kependidikan dituntut mempunyai kompetensi yang relevan dengan tuntutan kemajuan jaman, sehingga dibutuhkan peningkatan kemampuan / kompetensi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan yang terus menerus atau berkelanjutan. Usaha untuk meningkatkan kompetensi dapat dilakukan melalui :

- Mengikuti jenjang pendidikan yang lebih tinggi (D4, S1, S2),
- Mengikuti pelatihan / penataran,
- Mengikuti seminar , work shoop, magang industri dan MGMP

- Mengadakan studi banding, kunjungan kerja dll

Tata nilai merupakan dasar sekaligus arah bagi sikap dan perilaku seluruh pegawai dalam menjalankan tugas. Tata nilai yang dikembangkan harus menerapkan nilai-positif yang berlaku secara universal, nasional dan lokal.

Tata nilai akan menyatukan hati dan pikiran seluruh pendidik dan karyawan dalam usaha mewujudkan layanan pendidikan. Tata nilai yang dimaksud adalah amanah, administratif, visioner, demokratis, inklusif, dan berkeadilan, akan memperlancar sekolah dalam mewujudkan visi dan misi sekolah.

Tabel 1. daftar jumlah guru dan karyawan di SMK N 3 Magelang.

No	Jurusan	Jumlah	Pns	Non pns	L	P
1	Aph	6	6	0	0	6
2	Tata boga	15	13	2	0	15
3	Tata kecantikan	11	10	1	0	11
4	Tata busana	14	14	0	0	14
5	Normatif	20	18	2	11	9
6	Adaptif	21	19	2	10	11
7	Bk	5	5	0	2	3
8	Tu	20	13	7	12	8
9	Unit produksi	8	0	8	0	8
10	Guru luar	4	4	0	0	4
	Jumlah	124	102	22	35	89

13. Kegiatan Kurikuler SMK N 3 Magelang

a. Kegiatan Intra Kurikuler

Kegiatan intra kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah).

b. Kegiatan Ekstra Kurikuler

Kegiatan Ekstra Kurikuler yang ada di SMK Negeri 3 Magelang adalah :

- 1) Pramuka
- 2) PMR
- 3) Olahraga : Volly, Basket, Futsal, silat, karate,
- 4) Seni : seni tari, seni musik
- 5) Modeling

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Rumusan program kerja KKN-PPL berdasarkan analisis hasil observasi sekolah yang dilaksanakan pada tanggal tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014 adalah sebagai berikut:

1. Rumusan Program KKN

- a. Program Kerja KKN Kelompok Besar
Diuraikan pada laporan KKN-PPL kelompok/sekolah.
- b. Program Kerja KKN Insidental
Diuraikan pada laporan KKN-PPL kelompok/sekolah.
- c. Program Kerja KKN Individual Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - 1) Pembuatan dan pengimplementasian e-learning program studi Ilmu Gizi (Program Kerja Utama).
 - 2) Pengadaan papan terstruktur organisasi program studi (Program Kerja Pendidikan).
 - 3) Pengadaan papan media pembelajaran Ilmu Gizi (Program Kerja Pendukung).
- 2. Rumusan Program PPL Program Studi Pendidikan Teknik Boga
 - a. Persiapan Mengajar
 - 1) Pengajaran Mikro
 - 2) Pembekalan PPL
 - 3) Observasi Sekolah
 - 4) Pembuatan perangkat persiapan mengajar
 - 5) Konsultasi dan bimbingan
 - b. Praktik Mengajar
 - 1) Praktik mengajar terbimbing
 - 2) Praktik mengajar mandiri
 - c. Pengembangan Materi Ajar
Memberikan pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk kegiatan belajar-mengajar.
 - d. Penyusunan Laporan PPL
Penyusunan laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang selama periode 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

BAB II

PESRIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Dalam pelaksanaan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL), diperlukan adanya sebuah persiapan supaya berjalan dengan lancar. Persiapan yang dilakukan adalah observasi baik itu tentang kelas yang diajar, jadwal pelajaran, materi pelajaran maupun proses belajar mengajar dikelas.

Tujuan utama dari program PPL adalah pembentukan calon guru tenaga kependidikan yang profesional. Sebelum melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, mahasiswa melakukan kegiatan yang mendukung persiapan PPL baik yang bersifat terstruktur mampu mandiri. Persiapan fisik maupun mental dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang bagaimana kondisi praktik di lapangan dan permasalahan yang mungkin muncul pada waktu pelaksanaan PPL. Adapun persiapan yang dilakukan antara lain:

1. Pengajaran Mikro (Micro Teaching)

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, setiap mahasiswa diwajibkan untuk mengambil mata kuliah Pengajaran Mikro. Mata Kuliah Pengajaran Mikro adalah mata kuliah wajib lulus yang diberikan pada semester 6 dengan bobot 2 SKS. Peserta Pengajaran Mikro dalam satu kelas terdiri atas 8 – 10 mahasiswa. Pada pengajaran Mikro, setiap mahasiswa berlatih untuk melakukan praktik belajar-mengajar, mulai dari mempersiapkan RPP, mempersiapkan materi ajar, mempersiapkan media ajar, hingga berlatih mengajar dalam proses belajar-mengajar.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi Sekolah

Observasi lingkungan di SMK N 3 Magelang dilakukan pada tanggal 9 Juni 2014. Kegiatan observasi sekolah bertujuan untuk mengetahui keadaan fisik dan non fisik sekolah yang akan dijadikan lokasi PPL. Observasi lingkungan sekolah ini sangat mendukung dalam proses PPL, sehingga mahasiswa praktikan bisa mengetahui kekurangan dan biasa menentukan pembenahan apa yang seharusnya dilakukan. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas merupakan kegiatan observasi yang bertujuan untuk memberikan

gambarannya mengenai proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Dari hasil observasi kelas, diharapkan mahasiswa dapat mengetahui kondisi kelas yang sesungguhnya, permasalahan yang ada pada kelas, macam-macam metode yang mungkin diterapkan saat mengajar, cara mengevaluasi siswa dan teknik mengatasi permasalahan yang muncul di kelas. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik. Dari observasi yang dilakukan, didapatkan gambaran menyangkut proses belajar-mengajar di kelas, yaitu:

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka Pelajaran

Sebelum pelajaran dibuka, terlebih dahulu siswa melakukan doa bersama. Setelah itu, guru melakukan presensi kehadiran siswa.

2) Penyajian Materi

Materi disajikan oleh guru dalam bentuk yang bervariasi, dapat melalui media ajar *power point*, dalam bentuk *softcopy*, maupun dalam bentuk *hardcopy* (berupa modul atau *jobsheet*).

3) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan bervariasi, yaitu ceramah, diskusi, tanya jawab, dll.

4) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru saat menyajikan materi adalah Bahasa Indonesia. Selain Bahasa Indonesia, digunakan juga Bahasa Jawa sebagai selingan agar guru lebih interaktif dengan siswa.

5) Penggunaan Waktu

Waktu yang tersedia selama proses belajar-mengajar digunakan secara maksimal dan efektif oleh guru untuk menyampaikan materi, berinteraksi dengan siswa dan memotivasi siswa.

6) Gerak

Selama proses belajar-mengajar, guru bergerak secara aktif di dalam ruang kelas. Guru tidak hanya berdiri di depan kelas, tapi juga bergerak mendekati siswa. Selain itu, dalam menerangkan materi, guru juga menggunakan gerak tubuh agar siswa lebih tertarik dan cepat memahami materi yang disampaikan.

7) Cara Memotivasi siswa

Selama pembelajaran, guru banyak memotivasi siswa secara langsung maupun secara tidak langsung melalui cerita-cerita yang disampaikan untuk memberikan motivasi belajar siswa.

8) Teknik Bertanya

Guru sesekali memberikan pertanyaan kepada siswa untuk memancing pengetahuan siswa terhadap materi yang akan disampaikan. Selain itu, guru juga sesekali bertanya untuk mengetahui pemahaman siswa akan materi yang dipelajari.

9) Teknik penguasaan Kelas

Guru menguasai kelas dengan sangat baik. Guru dapat mengkondisikan siswa untuk serius selama proses pembelajaran. Guru juga dapat mengkondisikan kelas dalam suasana santai saat selingan pelajaran.

10) Penggunaan Media

Saat proses pembelajaran, guru menggunakan media seperti whiteboard dan LCD.

11) Bentuk dan Cara Evaluasi

Dalam mengevaluasi hasil belajar siswa, guru memberikan pertanyaan-pertanyaan dalam kelas dan memberikan tugas yang dikerjakan siswa di rumah.

12) Menutup Pelajaran

Sebelum menutup pelajaran, guru dan siswa *me-review* apa saja yang telah dipelajari pada pertemuan kali ini. Guru juga memberikan gambaran apa saja yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Pelajaran kemudian ditutup dengan doa bersama.

b. Perilaku Siswa

1) Perilaku Siswa di Dalam Kelas

Di dalam kelas umumnya siswa dalam suasana kondusif untuk belajar. Beberapa siswa mungkin bersikap tidak memperhatikan dan ribut namun dapat segera diatasi oleh guru agar kembali kondusif.

2) Perilaku Siswa di Luar Kelas

Di luar kelas, siswa bersikap aktif namun tetap santun dan menghormati guru.

B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)

Praktik mengajar dimulai pada 02 Juli 2014 dan berakhir pada tanggal 17 September 2014.

Kegiatan tersebut antara lain :

1. Observasi sekolah dan kegiatan pembelajaran kelas
2. Bimbingan dengan Guru Pembimbing
3. Praktik mengajar meliputi :
 - a. Pembuatan RPP
 - b. Pembuatan media pembelajaran
 - c. Praktik mengajar di ruang kelas
4. Bimbingan PPL
5. Ujian PPL
6. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang
7. Kegiatan lainyang mendukung
8. Penyusunan Laporan

1. Observasi

Dalam rancangan kerja PPL yang telah disebutkan diatas, pelaksanaan dimulai dari tanggal 02 Juli 2014 – 17 September 2014.

Observasi pembelajaran dikelas merupakan kegiatan pengamatan terhadap berbagai karakteristik dalam kegiatan belajar mengajar (KBM) di kelas. Observasi secara umum dilakukan 1 kali yang dilakukan pada saat pra PPL berupa observasi teori di kelas.

Tujuan dari observasi adalah :

- a. Mengetahui proses berlangsungnya KBM di kelas,
- b. Tahap awal sosialisasi dengan peserta didik yang nantinya akan di didik,
- c. Gambaran awal dalam pelaksanaan langkah- langkah, persiapan dan strategi yang akan diterapkan dalam pelaksanaan KBM di kelas.
- d. Mengetahui berbagai teknik pembelajaran mulai dari pembuka, penggunaan media, metode pembelajaran, dan bahan ajar yang digunakan serta bagaimana cara guru memotivasi siswa.

2. Pembuatan Perangkat Mengajar

Setelah melakukan observasi kelas dan lingkungan sekolah, kemudian mahasiswa PPL harus konsultasi dengan guru pembimbing mengenai arahan PPL. Dari hasil bimbingan, kemudian mempersiapkan materi dan media yang akan diajarkan. Standar kompetensi yang akan di ajarkan siswa oleh mahasiswa PPL adalah Pengetahuan Makanan Kontinental, Pengetahuan Makanan Kesempatan khusus dan Pengetahuan Bahan Makanan. Pembuatan media dimulai sejak pelaksanaan PPL. Proses pembuatan perangkat mengajar adalah pencarian materi, pencarian resep, pembuatan dan penyusunan administrasi guru, pembuatan media, pembuatan RPP. Setelah itu, maka akan dikonsultasikan dengan guru pembimbing yang akan di evaluasi dan mendapat revisi.

3. Praktik Mengajar

Praktek mengajar adalah tujuan utama dari kegiatan PPL itu sendiri, dimana setiap mahasiswa harus mampu menjadi guru dan memberi contoh yang baik kepada siswa. Praktik mengajar dimulai dari mempersiapkan perangkat pembelajaran seperti RPP, materi mengajar, media yang digunakan, evaluasi dan ujian serta memberikan nilai dan remedial.

Sarana media yang digunakan sebagai perangkat pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 3 Magelang, diantaranya modul, jobsheet, Power Point, Cart, dll. Sebelum mengajar, praktikan diwajibkan membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebagai persiapan untuk menunjang pencapaian proses belajar mengajar agar dalam penyampaian materi dapat lebih terarah dan mencapai hasil yang maksimal.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan sebanyak 2 kali dalam seminggu,

yaitu pada hari Rabu, pertemuan di kelas X JB 3 mata pelajaran Boga Dasar, hari Sabtu di kelas XII JB 3 dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus. Tetapi ketika tidak ada jam mengajar, mahasiswa PPL diminta untuk membantu piket kantin dan juga mengajar di kelas manapun jika guru yang mengampu mata pelajaran sedang berhalangan mengajar.

Proses kegiatan belajar mengajar dimulai dengan pendahuluan yaitu mengucapkan salam pembuka, berdoa, kerapian kelas, presensi, apersepsi dan kompetensi yang harus dicapai. Kegiatan inti yaitu penyampaian materi, kesimpulan, evaluasi. penutup yaitu dengan memberikan penguatan materi yang telah disampaikan setelah itu berdoa.

Pada permulaan mengajar dimulai dengan memotivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan yang bertujuan agar para siswa tertarik untuk mendengarkan dan mempelajari materi tersebut. Sedangkan, di akhir pelajaran selalu diakhiri dengan evaluasi, penilaian, penguatan materi yang disampaikan dan menyampaikan materi yang akan disampaikan pada pertemuan selanjutnya. Dalam proses KBM, apabila terdapat kesulitan mengajar, maka diperkenankan kepada guru untuk meminta bantuan.

Setelah selesai mengajar, guru pembimbing memberikan masukan dan mengevaluasi praktikan berupa saran, kritik yang membangun. Hal ini sangat penting karena akan digunakan sebagai bekal mengajar ke depannya.

4. Bimbingan PPL

Bimbingan PPL dilakukan sebelum praktek mengajar, yaitu konsultasi meliputi: materi, rencana pembelajaran (RPP), jobsheet, media, dan perangkat pembelajaran lainnya. Setelah itu praktikan merevisi hasil konsultasi tersebut dan memberikan RPP kepada guru pembimbing untuk di nilai.

Sesudah praktikan selesai mengajar, guru pembimbing memberikan penilaian, kritik dan saran sehingga kesalahan dan kekurangan tidak terjadi kembali dan praktikan bisa mengajar lebih baik pada waktu mengajar berikutnya dan meminimalisir kesalahan.

5. Ujian PPL

Ujian PPL dilaksanakan pada tanggal 17 September 2014 pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X JB 3. Pelaksanaan ujian dilaksanakan hanya sekali dan dinilai oleh guru mata pelajaran, kaprodi boga dan wakasek I.

6. Kegiatan Unit Produksi Catering SMK N 3 Magelang

SMK N 3 Magelang mempunyai jasa catering yang dikelola oleh jurusan Jasa Boga. Catering diberi nama “Citra Boga”. Selama melakukan PPL, mahasiswa ikut terjun membantu di Unit produksi. Citra Boga sudah mempunyai nama di Instansi-instansi di Kota Magelang sehingga saat Citra Boga mendapat pesanan mahasiswa PPL membantu memproduksi apabila tugas mengajar di kelas sudah terselesaikan.

7. Kegiatan Lain Yang Mendukung

Selain kegiatan mengajar dan membantu Unit Produksi Citra Boga, praktikan juga membantu dalam hal persiapan uji kompetensi, table manner, pesanan catering dan lain sebagainya.

8. Penyusunan Laporan

Penyusunan laporan dilakukan dengan cara konsultasi dengan guru pembimbing yang menyelaraskan antara hasil praktik sehingga tersusun laporan yang maksimal dan berkualitas. Adapun hasil laporan yang berisi : jadwal kegiatan mengajar, perangkat pembelajaran, maktriiks kerja PPL, presensi peserta diklat, lembar penilaian dan sebagainya

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 3 Magelang dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, praktikan dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar-mengajar dimana praktikan berperan sebagai seorang guru. Selain itu, praktikan juga mendapatkan pengalaman mengenai permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut. Dalam pelaksanaan PPL ini juga terdapat beberapa faktor yang mendukung dalam proses belajar mengajar antara lain faktor pendukung dari guru pembimbing, siswa, dan sekolah. Guru pembimbing memberikan keleluasaan pada praktikan untuk memberikan gagasan baik dalam metode mengajar ataupun evaluasi.

Faktor pendukung yang berasal dari siswa adalah siswa mengikuti pelajaran dengan sungguh–sungguh, sedangkan faktor pendukung dari sekolah adalah pemberian sarana dan prasarana yang diperlukan dalam proses mengajar.

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Mendemonstrasikan proses yang disampaikan dalam materi praktik secara langsung kepada siswa akan memberikan kemudahan bagi siswa dalam memahaminya.
- 2) Metode yang disampaikan kepada siswa bervariasi sesuai dengan tingkat pemahaman siswa.
- 3) Memberikan pendekatan ataupun perhatian kepada setiap siswa sesuai dengan karakteristik siswa.
- 4) Memberikan motivasi pada setiap siswa yang kurang mampu dalam praktik dan teori.
- 5) Memberikan evaluasi baik secara lisan maupun tertulis dapat menjadi umpan balik dari siswa untuk mengetahui seberapa banyak materi yang berhasil dipahami oleh siswa.

Pelaksanaan PPL juga menemui beberapa kendala selama mengajar seperti:

- 1) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi sangat beragam.
- 2) Kegiatan PPL ini dilaksanakan pada semester khusus sehingga banyak waktu yang terpotong karena hari tidak aktif (libur).
- 3) Sikap dari beberapa siswa yang kurang mendukung pelaksanaan KBM secara optimal, yaitu karena mereka masih awal remaja sehingga ingin mencari perhatian dengan ramai sendiri, main – main pada saat KBM dan bercanda dengan teman disampingnya.

Setiap pekerjaan tentunya tidak akan lepas dari hambatan-hambatan, namun hambatan tersebut bukanlah suatu hal yang dapat menggagalkan pekerjaan tersebut. Mahasiswa berusaha untuk mengatasi hambatan – hambatan tersebut, dengan cara sebagai berikut:

- 1) Penggunaan media pembelajaran yang interaktif ketika menyampaikan materi kepada siswa serta melakukan pendekatan *scientific*.
- 2) Menegur siswa yang berbuat gaduh pada saat KBM di kelas dengan memberi pengarahan dan juga motivasi untuk disiplin dalam KBM.
- 3) Memberikan beberapa pertanyaan–pertanyaan seputar materi sebelumnya secara acak kepada siswa pada saat dimulainya pelajaran dan memberikan pertanyaan–pertanyaan seputar materi yang telah di sampaikan di sela–sela KBM, sehingga siswa akan lebih siap dalam KBM.
- 4) Memberikan LKS kepada siswa tentang materi yang akan disampaikan untuk pertemuan selanjutnya, sehingga siswa bisa menggunakannya untuk belajar di rumah.

Secara umum, kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa berjalan dengan cukup baik. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman bagaimana menjadi seorang guru dan melaksanakan kegiatan pembelajaran. Tidak hanya melaksanakan kegiatan pembelajaran, mahasiswa juga memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun perangkat pembelajaran, mulai dari RPP, materi ajar dan media pembelajaran. Disamping itu, mahasiswa juga dapat mengembangkan kompetensi kepribadian yang dimiliki, agar dapat lebih bertanggungjawab, disiplin, bekerjasama dengan baik sehingga dapat menjadi seorang guru yang baik di kemudian harinya.

Hambatan-hambatan yang ada pada saat pelaksanaan kegiatan praktik mengajar tidak dapat dijadikan alasan ketidakefektifan suatu proses pembelajaran. Sebagai seorang calon pendidik, mahasiswa harus mampu memikirkan solusi-solusi untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut. Kerjasama yang baik antar pihak terkait (mahasiswa, guru pembimbing, siswa dan sekolah) dapat meminimalisir hambatan yang ada bahkan menghilangkan kemungkinan adanya hambatan-hambatan selama proses belajar mengajar.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang mulai tanggal 2 Juli 2014 samapi 17 September 2014 dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
2. Kegiatan PPL menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terutama dalam kegiatan belajar-mengajar dan adminisitrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosialdan kompetensi professional.
4. Hambatan-hambatan yang ada selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai permasalahan yang mungkin terjadi selama proses belajarmengajar dan solusi yang dapat diambil untuk menangani hambatan-hambatan tersebut.
5. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antar berbagai pihak, yaitu mahasiswa, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang mulai 2 Juli hingga 17 September 2014, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan oleh mahasiswa demi meningkatkan keberhasilan yang akan datang.

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Kebijakan mengenai pelaksanaan KKN masyarakat untuk mahsiswa kependidikan sebaiknya ditinjau ulang karena tidak efektif dan cenderung mengganggu konsentrasi mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan KKN dan PPL di sekolah.
 - b. Sebelum melakukan penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL, sebaiknya mahasiswa diberi pembekalan yang memang memadai agar saat berada di lokasi, mahasiswa dalam keadaan benar-benar siap.
 - c. Kegiatan monitoring dilakukan secara merata. Apabila terdapat sekolah yang tidak di-*monitoring*, sebaiknya diberi tindak lanjut.

2. Bagi Sekolah

- a. Selama kegiatan PPL sebaiknya pihak sekolah senantiasa memantau program mahasiswa PPL sehingga terjalin koordinasi yang baik antara mahasiswa dan pihak mahasiswa PPL.
- b. Sekolah terutama guru pembimbing diharapkan benar-benar berperan sebagai pembimbing mahasiswa selama pelaksanaan praktik mengajar dan bukanya berusaha memberdayakan mahasiswa di luar tugasnya sebagai pembimbing. c. Program kerja yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
- c. Sekolah diharapkan dapat meningkatkan lagi hubungan yang baik dengan pihak universitas maupun pihak mahasiswa PPL.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Setiap program kerja PPL yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- b. Mahasiswa sebaiknya dapat membagi waktu dengan baik karena pelaksanaan PPL di sekolah berjalan beriringan dengan pelaksanaan KKN masyarakat.
- c. Mahasiswa diharapkan dapat menjalin hubungan yang baik dan meningkatkan kerjasama antara mahasiswa dengan mahasiswa lainnya, serta antara mahasiswa dengan pihak sekolah.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran hingga pembuatan jobsheet praktik serta perannya sebagai guru dalam proses belajar-mengajar.

DAFTAR PUSTAKA

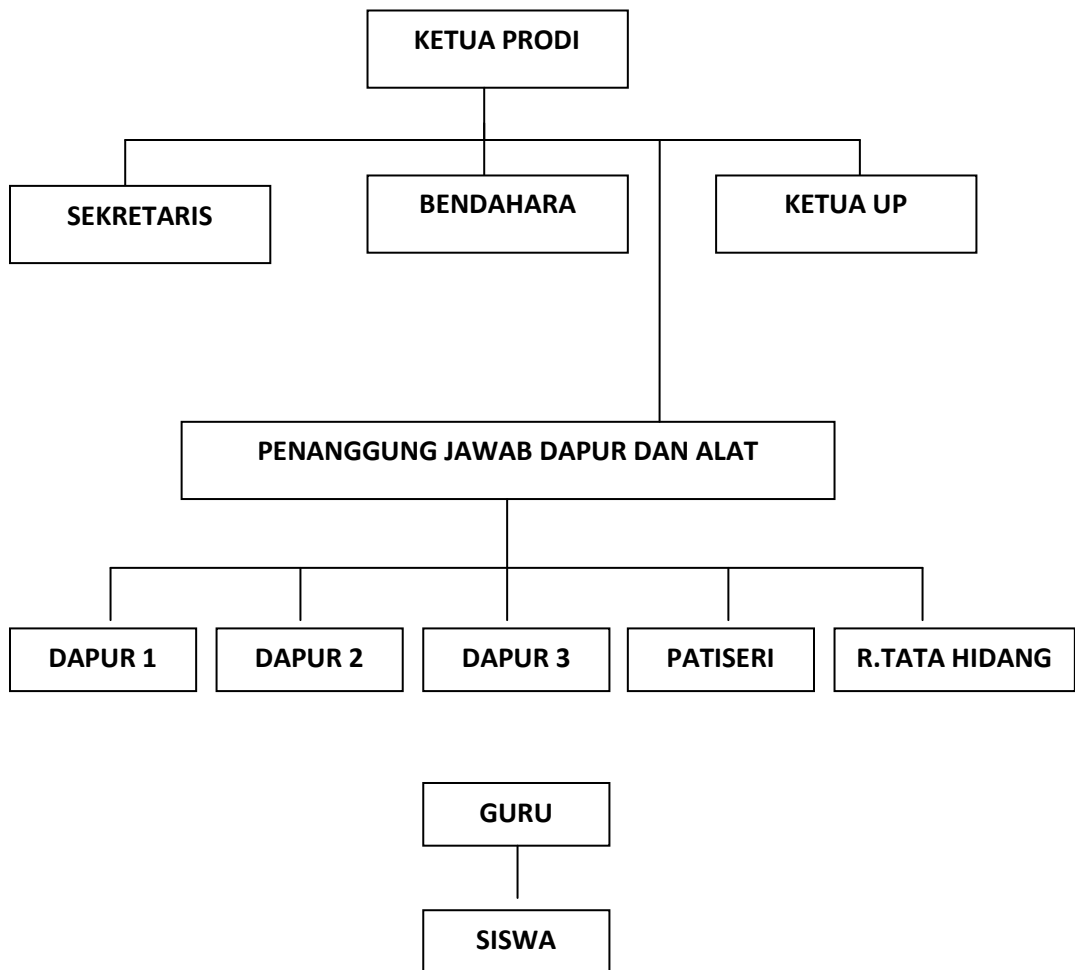
Tim UPPL. 2014. *Panduan PPL 2014*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Tim UPPL. 2014. *Panduan Pengajaran Micro 2014*. Yogyakarta: UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Program Kerja Sekolah Tahun Pelajaran 2013-2014. Magelang: SMK N 3 Magelang

LAMPIRAN

STRUKTUR ORGANISASI JURUSAN TATA BOGA
SMK NEGERI 3 MAGELANG



STRUKTUR ORGANISASI TATA BOGA

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Ketua prodi : Dra.Afifah Nur Widayati

Sekretaris : Dra.Ninik Fatimah Y,M.Pd

Bendahara : Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Ketua UP : Herin Setyowati,S.Pd

Penanggung jawab dapur dan alat : Januwijarti,S,Pd

Dapur 1 : Siti Nurjanah,SPd

Dapur 2 : Dra.Budi Hastuti

Dapur 3 : Dra. Turyati

Patiseri : Dra. Dwi Puji Pangestuti

R. Tata Hidang : Siti Nurjanah,SPd

DAFTAR GURU KARYAWAN SMK NEGERI 3 MAGELANG
PER JULI 2014

NO	NAMA	NIP	TEMPAT LAHIR	TGL LAHIR	PANGKAT	NO HP
	KEPALA SEKOLAH					
1	Drs. Nisandi,M.T	19600814 198803 1 009	Yogyakarta	14-08-1960	Pembina IV/a	081534960569
	BP / BK					
2	Dra. Siti Amining	19570409 198403 2 002	Magelang,	09-04-1957	Pembina IV/a	081328724130
3	Dra.Sri Murwaningsih	19591016 198503 2 008	Demak,	16-10-1959	Pembina IV/a	081578748839
4	Regeng Tarsiyo,Spd	19750920 200501 1 008	Magelang,	20-09-1975	Penata Tk.I III/d	085643112007
5	Winarni,S.Pd	19710507 200604 2 018	Magelang,	07-05-1968	Penata III/c	085879862554
6	Fiyan Susanto,SPd	19680713 200801 1 001	Sleman,	13-07-1968	Penata Md Tk.I III/b	0818268871
	NORMATIF					
	<i>Pend Agama</i>					
7	Drs. Muhdi	19580101 198303 1 025	Salatiga,	01-01-1958	Pembina IV/a	081328321894
8	Muh Roji,BA,S.Pd.I	19570509 198602 1 003	Magelang,	09-05-1957	Pembina IV/a	
9	Drs. Sarjono	19650601 199403 1 008	Sragen,	01-06-1965	Pembina IV/a	085643893497
10	Didit Sugiyarso,SPd,Sag	19800223 200903 1 003	Surakarta,	23-02-1980	Penata Md Tk.I III/b	085729452257
11	Fenti Sukesti,STh	19691029 200903 2 001	Temanggung,	29-10-1969	Penata Md Tk.I III/b	085228032443
	PPKn					
12	Suhardi, SPd	19600315 198602 1 003	Sleman,	15-03-1960	Pembina IV/a	08562876296
13	Dra. Dwi Kurniyati	19650112 198903 2 007	Magelang,	12-01-1965	Pembina IV/a	085643374771
14	Dra. Yuli Ariyani	19670726 200701 2 015	Klaten,	26-07-1967	Penata III/c	08157711628
	<i>Bahasa Indonesia</i>					
15	Drs. Daryanto	19590925 198602 1 005	Wonogiri,	25-09-1959	Pembina IV/a	085643542804
16	Dra.T Riana Sihdewanti	19670202 199512 2 004	Surakarta,	02-02-1967	Pembina IV/a	08156875054
	<i>Bahasa Jawa</i>					
17	Widayanti,SS	19780909 200604 2 012	Sragen,	09-09-1978	Penata III/c	081548535571
	<i>Olah Raga & Kes</i>					
18	Dra.Surahni	19600817 198803 2 004	Yogyakarta	17-08-1960	Pembina IV/a	02935815317
19	Drs.Susilo Harsanto	19600513 198803 1 005	Magelang,	13-05-1960	Pembina IV/a	085721947479
20	Soetikno,S.Pd	19740719 200604 1 012	Karanganyar	19-07-1974	Penata III/c	08562900218
	<i>IPS / Sejarah</i>					
21	Martini Anggriani,BA	19590323 198811 2 001	Surabaya,	23-03-1959	Pembina IV/a	087834046979
22	Dra.Rahayu Prihatin	19660723 199412 2 001	Kalikajar,	23-07-1966	Pembina IV/a	085743972866
23	Idiek Bermei Dikariato,S.Pd	19650527 200604 1 003	Magelang,	27-05-1965	Penata III/c	081578748963
	<i>Matematika</i>					
24	Drs.Edi Haryo Suseno	19610602 198903 1 005	Magelang,	02-06-1961	Pembina IV/a	08562923732
25	Dra. Sri Surtini	19640124 199003 2 005	Klaten,	24-01-1964	Pembina IV/a	085878177158
26	Siti Rohana	19651129 198902 2 004	Banyuwangi	29-11-1965	Pembina IV/a	087839165550
27	Faida laela, Spd	19710410 200312 2 005	Kebumen,	10-04-1971	Penata Tk.I III/d	081328786207
28	Suko Retno Palupi,Ssi	19670427 200501 2 005	Magelang,	27-04-1967	Penata Tk.I III/d	085643672827
29	FX.Rusgianto, Spd	19650926 200501 1 002	Semarang	26-09-1965	Penata Tk.I III/d	081392430271
	<i>Bahasa Inggris</i>					
30	Dra.Varida Ulfah Widiyanti	19631031 198903 2 007	Sleman,	31-10-1963	Pembina IV/a	085743107475
31	Rr. Mira Lukitosari,SPd	19770501 200312 2.008	Magelang,	01-05-1977	Penata Tk.I III/d	085643369566
32	Bondan Eri Cristianto,SS,SPd	19711229 200501 1 008	Magelang,	29-12-1971	Penata Tk.I III/d	08562889142
33	Agus Santosa,Spd	19710821 200501 1 007	Magelang,	21-08-1971	Penata Tk.I III/d	081328007334
34	Sukinah,S.Pd	19711106 200604 2 008	Blora,	06-11-1971	Penata III/c	081542553898
	IPA					
35	Drs. Tokhibin	19680911 200501 1 007	Tegal,	11-09-1968	Penata Tk.I III/d	081578671376
36	Diana Suhartanti,S.Pd	19771109 200604 2 011	Magelang,	09-11-1977	Penata III/c	081578955470
	<i>Komputer</i>					08122911357
37	Ir.Sri Rahajuningsih	19690406 200501 2 017	Lumajang,	06-04-1969	Penata Tk.I III/d	085848830223
38	Drs. Heri Siswanto,S.Kom	19680116 200501 1 004	Magelang,	16-01-1968	Penata Tk.I III/d	08122911357
	<i>Kewirausahaan</i>					
39	Anton Prayitno,SE	19720505 200604 1 025	Pati,	05-05-1972	Penata III/c	081328051221
40	Niken Sulistyowati,S.Pd	19720914 200604 2 012	Magelang,	14-09-1972	Penata III/c	081328805827
	<i>Seni Rupa</i>					
41	Y.Bambang Saptono,S.Sn	19651223 199601 1 001	Magelang,	23-12-1965	Penata Tk.I III/d	08127895823
42	Endri Aribowo,S.Sn	19750704 201001 1 014	Bantul,	04-07-1975	Penata Muda III/a	08156513822

--

--

	A P H					
43	Tunik Setyati,SPd	19581204 198303 2 007	Magelang,	04-12-1958	Pembina IV/a	085868461000
44	Nancy Pontoh,SPd	19691114 199402 2 002	Manado,	14-11-1969	Pembina IV/a	085867020374
45	Rita Wahjuningsih,Spd	19701102 200312 2002	Surabaya,	02-11-1970	Penata Tk.I III/d	085643858657
46	Iswati Ardiyati,Spd	19740127 200501 2 007	Jakarta,	27-01-1974	Penata Tk.I III/d	0818462900
47	Vera Ira Maya Rohi,SSi	19851222 200903 2 003	Kupang,	22-12-1985	Penata Md Tk.I III/b	085228771112
48	Ida Sukriyah,SPd	19751018 200903 2 002	Sidoarjo	18-10-1975	Penata Md Tk.I III/b	08121789359
	TATA BOGA					
49	Dra.Nuning Dyah Herawati	19590430 198603 2 004	Temanggung	30-04-1959	Pembina IV/a	081328883927
50	Dra. Dwi Puji Pangestuti	19621117 198803 2 007	Magelang,	17-11-1962	Pembina IV/a	08122741232
51	Dra.Budi Hastuti	19650521 198903 2 007	Kebumen	21-05-1965	Pembina Tk.I IV/b	085878766678
52	Dra.Rr.Kurnia Tejowati	19660204 199003 2 011	Magelang,	04-02-1966	Pembina IV/a	08157940239
53	Dra.Ninik Fatimah Y,M.Pd	19660626 199003 2 011	Magelang,	260-6-1966	Pembina IV/a	081564669903
54	Dra. Turyati	19660707 199303 2 005	Kendal,	07-07-1966	Pembina IV/a	08882822598
55	Sutji Sadarini,S.Pd	19661228 199303 2 003	Magelang,	28-12-1966	Pembina IV/a	085868466808
56	Dra.Afifah Nur Widayati	19671025 199412 2 003	Magelang,	25-10-1967	Pembina IV/a	085643198796
57	Januwijarti,S,Pd	19710115 200604 2 011	Magelang,	15-01-1971	Penata III/c	082293368948
58	Herin Setyowati,S.Pd	19720324 200604 2 011	Magelang,	24-03-1972	Penata III/c	081328063943
59	Siti Nurjanah,SPd	19701212 200701 2 030	Magelang,	12-12-1970	Penata III/c	085228961317
60	Sharika Hesti Luwih, S.Pd	19880702 201402 2 001	Magelang,	02-07-1988	Penata Muda III/a	
61	Nanik Kristiana, S.Pd	19901222 201402 2 002	Bantul,	22-12-1990	Penata Muda III/a	
	T KECANTIKAN					
62	Dra.Sri Widiyaningsih	19600116 198503 2 007	Yogyakarta	16-01-1960	Pembina Tk.I IV/b	081329119050
63	Dra.Titik Budiwati	19610122 198803 2 002	Magelang,	22-01-1961	Pembina IV/a	08562857016
64	Tri Puji Utami,S.Pd	19721206 199703 2 005	Medan,	06-12-1972	Pembina IV/a	081328749696
65	Maesaroh Nurlaila,S.Pd	19710213 200604 2 002	Magelang,	2/13/1971	Penata III/c	081328247428
66	Suparmi,S.Pd	19740318 200604 2 004	Boyolali,	18-03-1974	Penata III/c	081325414718
67	Sumiatun, S.Pd.T	19800814 200604 2 015	Gunungkidul	14-08-1980	Penata III/c	081328803351
68	Nurul Fitriyah, S.Pd	19800816 200604 2 007	Magelang,	16-08-1980	Penata III/c	081915511549
69	Subekti Dian Purwanti,S.Pd	19811002 200604 2 011	Magelang,	02-10-1981	Penata III/c	081328247428
70	Renny Marthalena H, Spd	19780301 200701 2 011	Magelang,	01-03-1978	Penata III/c	08112502910
71	Endang Tri Pamularsih,S.Pd	19790222 200701 2 006	Ambarawa	22-02-1979	Penata III/c	08164269193
	TATA BUSANA					
72	Indrati Budi Hastuti, Spd	19551209 197603 2 003	Wonogiri,	09-12-1955	Pembina IV/a	081328059132
73	Dra.Ermi Riawati	19591015 198603 2 009	Tanj.Pinang	15-10-1959	Pembina IV/a	085868175500
74	Dra.Inti Ruqoyyah	19590709 198603 2 009	Rembang	09-07-1959	Pembina IV/a	081392472780
75	Dra.Veronica Siti M	19580329 198803 2 002	Yogyakarta	29-03-1958	Pembina Tk.I IV/b	08121583454
76	Dra.Cicik Noorhayati	19611104 198803 2 003	Uj.Pandang	04-11-1961	Pembina IV/a	081392502006
77	Dra. Suranti	19600908 198803 2 005	Klaten,	08-09-1960	Pembina IV/a	08562890263
78	Dra.Wahyu Rachmawati	19611128 198803 2 007	Magelang,	28-11-1961	Pembina IV/a	081578861366
79	Dra. Widowati	19610628 198803 2 003	Magelang,	28-06-1961	Pembina IV/a	085723933125
80	Dra.W.Dwi Retna Yulianti	19610720 198803 2 002	Magelang,	20-07-1961	Pembina IV/a	081578067292
81	Tri Miharsih,S.Pd	19650410 198902 2 004	Semarang,	10-04-1965	Pembina IV/a	081568440930
82	Dra.Yuli Hastuti	19670719 200501 2 006	Wonogiri,	19-07-1967	Penata Tk.I III/d	081328338167
83	Marginingsih,Spd	19750220 200501 2 008	Tegal,	20-02-1975	Penata Tk.I III/d	081391349879
84	Sus Triyati, Spd	19750802 200501 2 011	Magelang,	02-08-1975	Penata Tk.I III/d	081328353396
85	Annis Muntholiah,S.Pd	19730319 200501 2 011	Magelang,	19-03-1973	Penata Tk.I III/d	085729306785

	<i>TU</i>					
86	Agnes Sugiharti,SE	19680729 198901 2 002	Kendal,	29-07-1968	Penata III/c	081328703062
87	Trimo	19650312 198602 1 003	Temanggung	12-03-1965	Penata Md Tk.I III/b	081328745173
88	Retno Hardani	19630303 198603 2 021	Magelang,	03-03-1963	Penata Md Tk.I III/b	08562902755
89	Laely Kusmiati	19640128 198603 2 007	Wonosobo,	28-01-1964	Penata Md Tk.I III/b	085729786870
90	Supriharyati	19650209 198911 2 001	Magelang,	09-02-1965	Penata Md Tk.I III/b	08562599812
91	Risti Handayani,S.Pd	19660406 199302 2 002	Magelang,	06-04-1966	Penata Md Tk.I III/b	081578789922
92	Rodjiah Agus Triningsih	19710824 200701 2 007	Padang panj	24-08-1971	Peng.Muda Tk.I II/b	081328718490
93	Suhardi	19650826 200701 1 007	Magelang,	26-08-1965	Peng.Muda Tk.I II/b	085729050402
94	Siti Riyani	19681118 200701 2 017	Magelang,	18-11-1968	Peng.Muda Tk.I II/b	085740825714
95	Subowo	19601024 200604 1 006	Magelang,	24-10-1960	Juru Tk.I I/d	085842053796
96	Pulung Sartono	19611211 200701 1 003	Magelang,	11-12-1961	Juru Tk.I I/d	85878497360
97	Kasmudi	19651214 2009011 1 001	Magelang,	14-12-1965	Juru I/c	085747001981
98	Suprpto	19700711 201001 1 001	Magelang,	11-07-1970	Juru I/c	
	<i>GTT</i>					
99	Yuli Wibawanti, S.Pd					
100	Dhuri Fitri Tunjung Sari,S.Pd					
101	Heri Setiyanto, S.Pd					
102	Reza Pahlewi, S.Pd					
103	Wahyu Mafatikhul Aulia					
104	Atik Framiyati Zaroroh, S.Pd					
105	Menik Yuliasuti,S.Pd					
	<i>PTT</i>					
106	Miftakhul Salam		Magelang,			
107	Priyo Sudarmanto		Magelang,			
108	Tri Retno Widarti		Magelang,			
109	Muchamad Abdurochim		Magelang,			
110	Rudi Prastyo		Magelang,			
111	Ari Purwanto		Magelang,			
112	Titik Setiati		Magelang,			
113	Dian Saptaninghar		Magelang,			
114	Anin Nurbiddayah		Magelang,			
115	Nindia Figurini		Magelang,			
116	Ida Riani					
117	Desy Lya Hariyani					
118	Chomsatun Wulandari,S.Pd					
119	Hayatun Khoirulliya					
120	Jarwoko					
	<i>GURU LUAR</i>					
121	Mila Yustiana,S.Pd					
122	Rondiyah,S.Pd					
123	Rr.Dyahayu Rahmaniyah,S.Pd					
124	Dra. Dwi Kamissanti Voerdianti					

REKAP JURUSAN

NO	JURUSAN	JUMLAH	PNS	NON PNS	L	P
1	2	3	4	5	6	7
1	APH	6	6	0	0	6
2	TATA BOGA	15	13	2	0	15
3	TATA KECANTIKAN	11	10	1	0	11
4	TATA BUSANA	14	14	0	0	14
5	NORMATIF	20	18	2	11	9
6	ADAPTIF	21	19	2	10	11
7	BK	5	5	0	2	3
8	TU	20	13	7	12	8
9	UNIT PRODOKSI	8	0	8	0	8
10	GURU LUAR	4	4	0	0	4
	JUMLAH	124	102	22	35	89

Magelang,
Kepala Sekolah,

Drs. NISANDI, M.T.
NIP. 19600814 198803 1 009

KET
8

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

BULAN HARI	JULI-2014 0	AGUSTUS-2014 24	SEPTEMBER-2014 26	OKTOBER-2014 11	NOVEMBER-2014 25	DESEMBER-2014 7	JANUARI-2015 24
MINGGU	6 13 20 27	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	1 8 15 22 29	7 14 21 28	4 11 18 25
SENIN	1 8 15 22 29	4 11 18 25	1 8 15 22 29	5 12 19 26	2 9 16 23 30	1 8 15 22 29	5 12 19 26
SELASA	2 9 16 23 30	5 12 19 26	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24	2 9 16 23 30	6 13 20 27
RABU	3 10 17 24	6 13 20 27	3 10 17 24	7 14 21 28	4 11 18 25	3 10 17 24 31	7 14 21 28
KAMIS	4 11 18 25	7 14 21 28	4 11 18 25	8 15 22 29	5 12 19 26	4 11 18 25	8 15 22 29
JUMAT	5 12 19 26	8 15 22 29	5 12 19 26	9 16 23 30	6 13 20 27	5 12 19 26	9 16 23 30
SABTU	6 13 20 27	9 16 23 30	6 13 20 27	10 17 24 31	7 14 21 28	6 13 20 27	10 17 24 31

BULAN HARI	FEBRUARI-2015 23	MARET-2015 25	APRIL 2015 25	MEI-2015 22	JUNI-2015 7	JULI-2015 8
MINGGU	1 8 15 22	1 8 15 22 29	5 12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26
SENIN	2 9 16 23	2 9 16 23 30	6 13 20 27	4 11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27
SELASA	3 10 17 24	3 10 17 24 31	7 14 21 28	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28
RABU	4 11 18 25	4 11 18 25	8 15 22 29	6 13 20 27	10 17 24 31	8 15 22 29
KAMIS	5 12 19 26	5 12 19 26	9 16 23 30	7 14 21 28	11 18 25	9 16 23 30
JUMAT	6 13 20 27	6 13 20 27	10 17 24 31	8 15 22 29	12 19 26	10 17 24 31
SABTU	7 14 21 28	7 14 21 28	11 18 25	9 16 23 30	13 20 27	11 18 25

KETERANGAN



Minggu pertama masuk/MOS
Libur Akhir tahun pelajaran
Libur Hari Minggu
Libur Hari Besar Keagamaan
Perkiraan Libur Umum
Waktu Pembelajaran Efektif
Ulangan Akhir semester



Mengikuti Up HBN
Libur Ramadhan
Libur Hari Raya Idul Fitri
Kegiatan Tengah Semester
Libur Semester gasal
Ujian Praktek Kejuruan
PRAUN



Ujian Praktik Mapel
Ulangan Tengah Semester
Ujian sekolah
Ujian Nasional SMK
Penyerahan Buku Raport
Libur Semester Genap/Libur Besar
Ulangan Kenaikan Kelas

Magelang, 1 Juli 2014
Kepala

Drs. Nisandi, M.T.
NIP. 19600814 198803 1 009

**MATRIKS KEGIATAN PPL
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN 2013/2014**

Nama : Ria Ariyani

NIM : 11511241014

JULI

[illegible]

AGUSTUS

[illegible]

SEPTEMBER

[illegible]

JADWAL MENGAJAR

PPL

RIA ARIYANI

No	Hari	Mata Pelajaran	Kelas	Ruang	Keterangan
1	Rabu	Boga Dasar	X JB 3	Dapur 2	
2	Sabtu	PMKH (Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus)	XII JB 3	Dapur 3	

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

Mata pelajaran : Boga Dasar
Bidang keahlian : Tata Boga
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Kelas / Semester : X / 1&2
Tahun pelajaran : 2014/2015

Nama : HERIN SETYOWATI, S. Pd
NIP : 19720324 200604 2 011

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

Tahun Pelajaran : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

No	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Juli			16				1
2.	Agustus			6, 13, 20, 27				4
3.	September			3, 10, 17, 24				4
4.	Oktober			22, 29				2
5.	November			5, 12, 19, 26				4
6.	Desember			17				1
	Jumlah			15				16

SEMESTER GENAP

NO	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari			21, 28				2
2.	Februari			4				1
3.	Maret			4, 18				2
4.	April			1, 8, 22, 29				4
5.	Mei			6, 13				2
6.	Juni			10				1
	Jumlah							12

Mengetahui,

Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan

Kaprodi

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Magelang,

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

TINGKAT : XII

TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Semester Gasal

Semester Genap

<ol style="list-style-type: none">1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester Semester 1 = $15 \times 7 \text{ jam} = 105 \text{ jam}$2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka<ol style="list-style-type: none">a. Ulangan harian : 2 jamb. Cadangan : 2 jamc. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 99 jam4. Jumlah 99 jam program keahlian dibagikan untuk 4 standar Kompetensi/ 4 Kompetensi Dasar	<ol style="list-style-type: none">1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester Semester 2 = $12 \times 7 \text{ jam} = 84 \text{ jam}$2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka<ol style="list-style-type: none">a. Ulangan harian : 2 jamb. Cadangan : 2 jamc. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 78 jam4. Jumlah 78 jam program keahlian dibagikan untuk 4 standar Kompetensi/ 4 Kompetensi Dasar
--	---

Magelang,

Mengetahui,
Wakasek I

Mengesahkan
Kaprodik

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X/Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	99 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		105 jam	

Magelang,Agustus 2014

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X/Genap

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	78 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		84 jam	

Magelang, Agustus 2014

Mengetahui,

Wakasek 1

Mengesahkan

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM PEMBELAJARAN

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata

Program Studi Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Tingkat : X

Semester : 1

[illegible]

**PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Bidang Studi Keahlian	: Seni, KerajinanandanPariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Kompetensi Keahlian	: JasaBoga

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tingkat : X
Semester : 2

[illegible]

KITCHEN EQUIPMENT



FAJAR SUBENI , SE,MM

KITCHEN EQUIPMENT



CHINES STOVE



COLD STORAGE



KITCHEN EQUIPMENT



DEEP FRYING



EXHAUSE HOOD



KITCHEN EQUIPMENT



PLATE TROLLY



FREEZER



KITCHEN EQUIPMENT



OVEN



SALAMANDER



KITCHEN EQUIPMENT



SALAMANDER OVEN



WESTERN STOVE



KITCHEN EQUIPMENT



TILTING PAN



DISTYRBUTION TROLLY



KITCHEN EQUIPMENT



WALK IN REFREGERATOR



WALK IN



KITCHEN EQUIPMENT



WORKING TABLE



BAIN MARIE



KITCHEN EQUIPMENT



BONE SAW



FOOD PROSESOR



KITCHEN EQUIPMENT



GRIDDLE



GRILL



KITCHEN EQUIPMENT



GRIDDLE



GRILL



KITCHEN EQUIPMENT



MEAT GROUND



MEAT GROUND



KITCHEN EQUIPMENT



MEAT SLICER



PLATE WARMER



KITCHEN EQUIPMENT



SINK

SHOW CASE



tokobagus.com

4th-generation Curved Glass Cake Showcase



KITCHEN EQUIPMENT N UTENSIL

FAJAR SUENI , SE, MM

PERLENGKAPAN DAN PERALATAN DAPUR

- Yang dimaksud dengan perlengkapan dan peralatan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan didapur untuk mengolah makanan, (Kitchen Equipment & Utensil). Perlengkapan/peralatan dapur dari hotel atau restoran sangat banyak macam dan ragamnya.



- Didalam memilih peralatan dan perlengkapan dapur diperlukan beberapa persyaratan antara lain :
- Mudah dibersihkan
- Mudah diketahui bahwa alat tersebut sudah bersih.
- Keras dan tidak mudah menyerap bahan-bahan makanan.
- Permukaannya halus sehingga mudah dibersihkan.
- Tidak mudah berbakat atau anti karat.
- Tidak mudah pecah.



Untuk tujuan pembersihan dan perawatan, maka peralatan dapur di kelompokkan berdasarkan pada bahan dasar yang dipergunakan membuat. Misalnya :

- Kebanyakan besi tuang atau black wrought iron, karena dari padanya dapat diperoleh alat-alat penggoreng yang baik, dimana dengan alat tersebut makanan tidak akan melekat pada penggorengan.
- Membersihkan alat-alat ini dengan garam dapur, digosok dengan air, karena akan mengakibatkan karat.



- Alat terbuat dari timah
- Saringan dan sejenisnya hanya terbuat dari bahan ini, diperlukan perawatan yang teliti, terutama sisa-sisa makanan yang melekat padanya perlu dibersihkan dengan air atau diletakkan dibawah water tap, dengan jalan ini sisa-sisa tersebut akan hilang dan bersih, soda, acid dan sebagainya, tidak diperkenankan untuk membersihkan alat-alat yang terbuat dari bahan ini, karena akan mengakibatkan kerusakan.



TEMBAGA

- Tembaga
- Alat-alat yang terbuat dari bahan ini sangat mahal harganya. Alat-alat ini termasuk alat masak yang sangat baik karena merupakan conductor panas yang sangat baik juga; juga makananyang hangus kecil sekali kemungkinannya jika dibandingkandengan alat yang menggunakan bahan-bahan yang lain.
- Untuk mencegah agar alat ini tidak terlampau panas bagian bawahnya dilapisi dengan timah, panas yang berlebih-lebihan & salah penggunaannya akan mempercepat rusaknya lapisan tersebut.



ALUMUNIUM

- Aluminium
- Stock pot, sauce pan, sauteuse, dan banyak lagi alat-alat yang dibuat dari bahan ini.
- Kemungkinan dari pada alat ini selain kuat juga ringan dan mudah pemeliharaannya. Hanya di dalam penggunaannya harus lebihberhati-hati terutama untuk sauce putih, putih telur dan sebagainya. Jangan diaduk dengan logam karena akan mewarnai sauce tersebut, Spatula kayu dianjurkan untuk penggunaannya.



STAINLESS STEEL

- Stainless Steel
- Alat terbuat dari bahan ini sangat baik meskipun harganya agak tinggi pemeliharaannya rendah, tidak diperlukan pengetahuan khusus.
- Kekurangannya merupakan conductor panas yang agak lambat. Un-tuk mengatasi bagian bawah dari panci-panci yang terbuat dari bahan ini dilapisi dengan tembaga. Banyak alat-alat kecil ter-buat dari stainless steel seperti bermacam-macam pisau pemotong telur, sendok saus dan sebagainya.



KAYU

- Kayu
- Chopping boards adalah salah satu alat yang terbuat dari kayu, alat ini digunakan untuk melindungi ujung pisau supaya jangan langsung mengenai meja.
- Banyak lagi alat-alat yang terbuat dari kayu yang digunakan di dapur sebagai contoh : rolling pins, sendok kayu, parut dan sebagainya.



KARET

- Karet
- Selain sendok karet, chopping boards juga ada yang terbuat dari karet, Keuntungannya selain terlihat lebih bersih, tidak mudah patah dan tidak menyerap bau.



PERALATAN DAPUR

- Peralatan Dapur
 - ▣ Peralatan memotong (Cutting Utensil)
 - ▣ Peralatan memasak (Cooking Utensil)
 - ▣ Peralatan pembantu dan penyimpanan (Measuring and Storage Utensil)
 - ▣ Alat-alat untuk membuat kue & roti. (Pastry & Bakery Utensil)
 - ▣ Alat-alat lain (Miscellaneous Utensil)



UTENSIL

BALLON WISH



BOTTLE OPENER



UTENSIL

BOWL



BROCHETE STICK



UTENSIL

CAKE DIVIDER



CAKE PAN



UTENSIL

CHOPING BOARD



COLANDER



UTENSIL

CONICAL STRINER



UTENSIL

DOUGH DIVIDER



DOUGH ARM



UTENSIL

DOUGH CUTTER



EGG COCOTE



UTENSIL

FISH GRILL



FLAT BEATER



UTENSIL

FLOUR SCOOP



FOOD TONG



UTENSIL

FRYING BASKET



FRYING SPAUTA



UTENSIL

FUNNEL



GARLIC SQUIZER



UTENSIL

GNOCHY RIDDLE



HAND MEAT TENDERIZER



UTENSIL

ICE CREAM SCOOP



ICE PICK



UTENSIL

JELLY MOULD



KITCHEN FORK



UTENSIL

LADDLE SOLID



LEMON SQUIZER



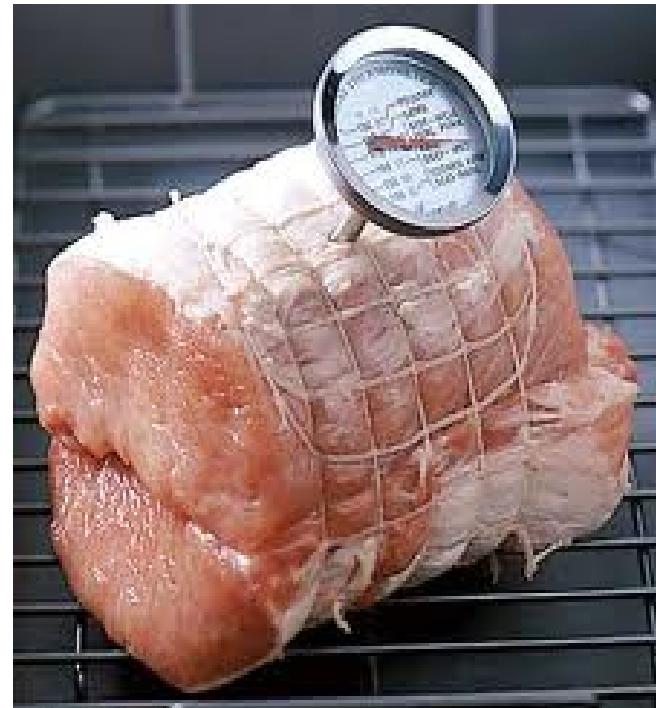
UTENSIL

MEASUREMENT JUG



u14642068 fotosearch.com

MEAT THERMO



UTENSIL

MEAT TONG



MILK BUCKET



UTENSIL

MILK JUG



NORM CONTAINER



UTENSIL

OLIVE TONG



PALLET



UTENSIL

PASTRY TUBE ROUND



PASTRY BRUSH



UTENSIL

PASTRY CUTTER PLAIN



PASTRY CUTTER WHEEL



UTENSIL

PASTRY HORN CONN



PASTRY SCRAPER



UTENSIL

PASTRY TUBE STAR SHAPE



PEPPER MILL



UTENSIL

PIPING BAG



POTATO PRESER



UTENSIL

RAVIOLI BOARD



RAVIOLI



www.shutterstock.com · 69089275

UTENSIL

ROASTING PAN



ROLLING PIN



UTENSIL

SAVARIN



SERVING SPON

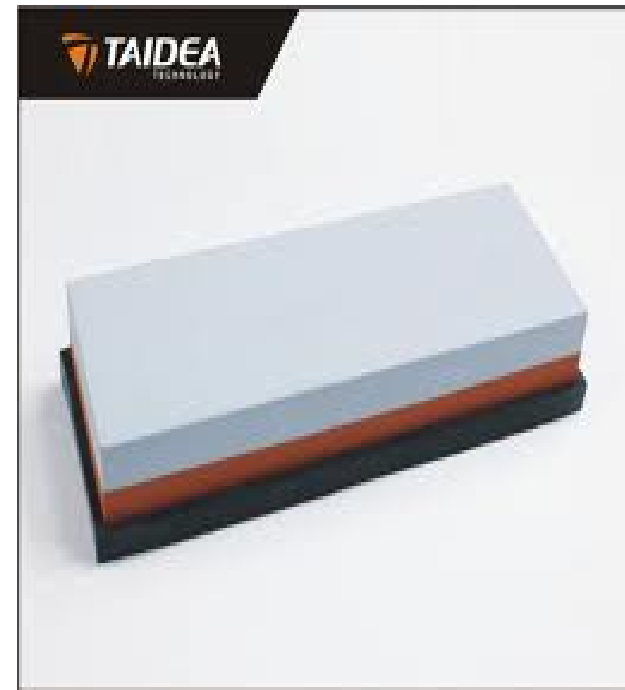


UTENSIL

SHARPENING STEEL



SHARPENING STONE



UTENSIL

SKIMMER



SKIMMER



UTENSIL

SOLID KITCHEN SPOON



SPATULA OFFSET



UTENSIL

SUGAR COSTER



TAMMY CLOTH



UTENSIL

TARLET MOLD

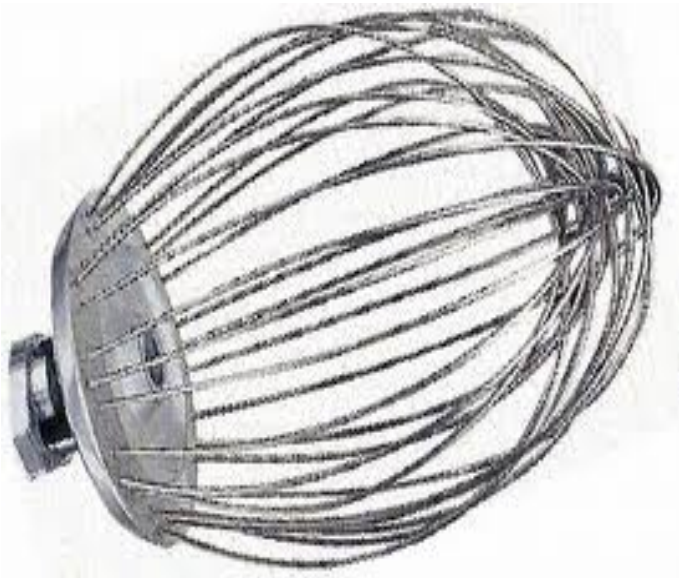


WIRE SIEVE



UTENSIL

WIRE SIEVE



FLOUR CONTAINER STEEL



PERALATAN MEMASAK

Peralatan Memasak



Berbagai benda atau perkakas
yang digunakan untuk mengolah
suatu masakan

PERALATAN PENGOLAHAN
MAKANAN

```
graph TD; A[PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN] --> B[KITCHEN UTENSILS]; A --> C[KITCHEN EQUIPMENT];
```

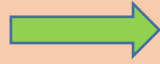
KITCHEN UTENSILS

KITCHEN EQUIPMENT

Kitchen Utensils
(Peralatan Kecil)



Peralatan memotong (Cutting Utensil)



Peralatan memasak (Cooking Utensil)



Peralatan pembantu dan penyimpanan
(Measuring and Storage Utensil)



Alat-alat untuk membuat kue & roti
(Pastry & Bakery Utensil)

Kitchen Equipment
(Peralatan Besar)



Peralatan Listrik dan Gas



Peralatan Mekanik



Peralatan Non Listrik

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

BESI

- Menggunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- Menggunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

PLASTIK/MELAMIN

- Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- Gosok dengan spons lembut
- Bilas air dingin dan keringkan

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

ALUMUNIUM

- Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- Gosok dengan sikat halus
- Bilas dan keringkan dengan air bersih
- Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

KAYU

- Cuci dengan air hingga bersih
- Dijemur hingga kering
- Disimpan di tempat yang tidak lembab

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

PERLENGKAPAN BESAR

Peralatan Listrik dan Gas :
Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.

Peralatan Non Listrik :
Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas bercampur detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Terima Kasih ...

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Dra. KURNIA TEJOWATI
NIP. 196602 04 196603 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Masak)
Pertemuan Ke-	: 1
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
- 4.1 : Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolah makanan,
2. Menjelaskan fungsi peralatan pengolah makanan,
3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan,
4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolahan makanan,
5. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian peralatan pengolah makanan,
2. Siswa mampu menjelaskan dengan baik fungsi peralatan pengolah makanan,
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan,
4. Siswa mampu menerapkan perawatan pada peralatan pengolah makanan,
5. Siswa mampu mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP.

E. MATERI AJAR :

A. Pengertian peralatan memasak

Pada umumnya semakin besar suatu usaha, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu usaha yang bergerak di bidang makanan perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jadi dapat disimpulkan bahwa peralatan memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

B. Peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi dua :

1. Kitchen utensils/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

a. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

1) Peralatan untuk memasak

- Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
- Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
- Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
- Saute pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
- Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
- Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omelette.

2) Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
- Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
- Container: alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lainlain
- Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.

3) Peralatan kecil

- Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.
- Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
- Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.

- Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.
- Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.

4) Peralatan memotong

- Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.
- Vegetables knife/ pisau dapur : untuk mengupas sayuran
- Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.
- Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.
- Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.

b. peralatan dari kayu

- 1) Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.
- 2) Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue
- 3) Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
- 4) Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
- 5) Tray : baki untuk membawa makanan

c. peralatan dari karet

Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

d. peralatan dari plastik (melamin)

- 1) Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan
- 2) Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
- 3) Plastic tray : alat untuk membawa makanan

2. Kitchen equipment/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

a. Peralatan listrik dan gas

- 1) Egg boiler : alat untuk merebus telur
- 2) Toaster : membuat roti bakar
- 3) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak

- 4) Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace
 - 5) Bain marie : alat untuk memanaskan makanan
 - 6) Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas
 - 7) Grill : alat untuk memanggang daging
 - 8) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan
 - 9) Microwave : alat untuk memanggang
 - 10) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue
 - 11) Meat grinder : mencincang daging
 - 12) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin
 - 13) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku
- b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.
- c. Peralatan non listrik
- 1) Table : meja kerja
 - 2) Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan

C. Cara perawatan alat masak

a. Peralatan kecil

- 1) Besi
 - Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
 - Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
- 2) Plastic/ melamin
 - Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - Gosok dengan spons lembut
 - Bilas air dingin dan keringkan
- 3) Aluminium
 - Rendam dengan air panas yang berisi detergen
 - Gosok dengan sikat halus
 - Bilas dan keringkan dengan air bersih
 - Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium
- 4) Kayu
 - Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.

- Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
- b. Perlengkapan besar
- 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
 - 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Diskusi
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran.	15 menit
B. Inti	MENGAMATI <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). • Siswa memperhatikan jenis, fungsi, karakteristik, perawatan dan pengoperasian dari berbagai peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). 	90 menit
	MENANYA <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan pengolah makanan. 	30 menit
	MENGEKSPLORASI <ul style="list-style-type: none"> • Siswa berdiskusi dan menganalisa tentang 	60 menit

	<p>jenis, fungsi, karakteristik, perawatan dan pengoperasian peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak).</p> <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dan menilai secara berkelompok tentang tata cara pengoperasian peralatan pengolah makanan. • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang tata cara pengoperasian peralatan pengolah makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan tentang peralatan pengolah makanan. • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan tentang peralatan pengolah makanan. 	<p>45 menit</p> <p>30 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan lipatan daun. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Peralatan Pengolah Makanan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Buku Teknik Mengolah dan Menyajikan Hidangan karangan Ny. Budiharti Sudjaja, Buku Tata Boga karangan Drs. Bagus Putu Sudiara

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok berupa soal tentang peralatan pengolah makanan
3. Penilaian

Tugas Kelompok :

1. Mencari contoh peralatan, disebutkan fungsi, cara penggunaan dan cara perawatan.

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 6 kelompok
- b. Kelompok 1,2,3 membahas tentang peralatan kecil (equipment)
- c. Kelompok 4,5,6 membahas tentang peralatan besar (utensil)

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Post Test :

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan adalah
 - a. Peralatan kecil
 - b. Peralatan besar
 - c. **Peralatan memasak**
 - d. Peralatan pembantu
 - e. Peralatan kerja
2. Peralatan memasak dibagi menjadi 2 yaitu
 - a. **Alat besar dan alat kecil**
 - b. Alat memotong dan alat pembantu
 - c. Alat menggoreng dan alat merebus
 - d. Alat penyimpanan dan pembantu
 - e. Alat listrik dan alat non listrik
3. Panci yang digunakan untuk memasak kaldu atau sop adalah
 - a. Saute pan
 - b. Sauce pan
 - c. Sauce pot
 - d. Braising pan
 - e. **Stock pot**
4. Berikut ini yang termasuk dalam peralatan memotong adalah
 - a. Peeler, grater, cutting board
 - b. **Chopping knife, peeler, grater**
 - c. Peeler, strainer, grater
 - d. Chopping board, bread knife, boning knife
 - e. Toaster, vegetable knife, boning knife
5. Alat yang digunakan untuk mengocok adonan dengan tangan adalah ...
 - a. **Ballon wisk**
 - b. Colander
 - c. Container
 - d. Strainer
 - e. Spatula
6. Peralatan kecil yang digunakan untuk menyaring kaldu, sup dan saus adalah
 - a. Colander
 - b. Ladle
 - c. Ballon wisk
 - d. **Conical strainer**
 - e. Ice cream scoop

7. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan untuk membantu saat mengambil makanan adalah

- a. Flour scoop
- b. Ice cream scoop
- c. Spatula
- d. **Food tong**
- e. Bowl

8. Sebutkan nama alat dibawah ini



- a. Bowl
- b. **Colander**
- c. Strainer
- d. Skimmer
- e. Sauce pot

9. Nama alat yang digunakan untuk memarut adalah ...

- a. **Grater**
- b. Peeler
- c. Strainer
- d. Container
- e. Skimmer

10. i) Dijemur hingga kering

ii) Cuci dengan air hingga bersih

iii) Disimpan di tempat yang tidak lembab

Urutan yang benar untuk cara perawatan alat masak dari kayu adalah ...

- a. i), ii), iii)
- b. iii), ii), i)
- c. ii), iii), i)
- d. iii), i), ii)
- e. **ii), i), iii)**

11. alat masak yang rentan terhadap asam dan soda adalah alat masak yang berbahan dasar dari ...

- a. tembaga
- b. besi

- c. **aluminium**
 - d. kayu
 - e. plastik
12. Cake divider merupakan alat yang digunakan untuk
- a. memotong adonan
 - b. menggiling adonan
 - c. mencetak kue
 - d. memanggang kue
 - e. **memorsi/ membagi kue**
13. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual adalah
- a. **Peralatan mekanik**
 - b. Peralatan listrik
 - c. Peralatan besar
 - d. Peralatan kecil
 - e. Peralatan memasak
14. Berikut ini yang contoh dari peralatan mekanik adalah
- a. Chopping board
 - b. Vegetable Knife
 - c. Egg boiler
 - d. **Noodle dough machine**
 - e. Deep fryer
15. Sink merupakan alat yang digunakan sebagai ...
- a. Tempat menyimpan makanan
 - b. **Tempat mencuci alat dan bahan**
 - c. Alas memotong bahan makanan
 - d. Alat mencampur adonan
 - e. Tempat membuang sampah
16. Fungsi dari refrigerator adalah
- a. Memanaskan bahan makanan
 - b. Menghaluskan bahan makanan
 - c. **Menyimpan bahan makanan**
 - d. Mencampur bahan makanan
 - e. Menggoreng bahan makanan
17. Alat yang digunakan untuk memasak dengan minyak banyak adalah
- a. Egg boiler
 - b. Toaster
 - c. Bain marie

- d. **Deep fryer**
 - e. Salamander
18. Alat yang digunakan untuk mendisplay makanan adalah
- a. **Show case**
 - b. Salamander
 - c. Gridle
 - d. strainer
 - e. Bain marie
19. i) pastikan tidak tercium bau gas setelah regulator terpasang
 ii) putar knop ke arah yang dikehendaki untuk menyalakan api
 iii) hubungkan selang gas ke kompor lalu ke tabung gas dengan regulator
- Urutan yang benar untuk pengoprasian alat di atas adalah
- a. iii), ii), i)
 - b. ii), i), iii)
 - c. i), ii), iii)
 - d. ii), i), iii)
 - e. **iii), i), ii)**
20. Alat yang memudahkan kita membawa piring dalam jumlah banyak disebut
- a. Plate warmer
 - b. **Plate trolly**
 - c. Sink
 - d. Working table
 - e. Show case

Kunci Jawaban :

- | | |
|-------|-------|
| 1. C | 11. C |
| 2. A | 12. E |
| 3. E | 13. A |
| 4. B | 14. D |
| 5. A | 15. B |
| 6. D | 16. C |
| 7. D | 17. D |
| 8. B | 18. A |
| 9. A | 19. E |
| 10. E | 20. B |

Pedoman Penilaian :

Setiap jawaban benar nilai 5

Setiap jawaban salah nilai 0

Mengesahkan
Kaprodi

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Dra. Kurnia Tejowati
NIP. 196602 04 196603 2 011

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S.Pd
NIP. 19661228 199303 2 007

Soal Ulangan Harian 1

Pilihlah satu jawaban yang menurut anda paling benar.

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan adalah

 - a. Peralatan kecil
 - b. Peralatan besar
 - c. Peralatan memasak
 - d. Peralatan pembantu
 - e. Peralatan kerja

2. Peralatan memasak dibagi menjadi 2 yaitu

 - a. Alat besar dan alat kecil
 - b. Alat memotong dan alat pembantu
 - c. Alat menggoreng dan alat merebus
 - d. Alat penyimpanan dan pembantu
 - e. Alat listrik dan alat non listrik

3. Panci yang digunakan untuk memasak kaldu atau sop adalah

 - a. Saute pan
 - b. Sauce pan
 - c. Sauce pot
 - d. Braising pan
 - e. Stock pot

4. Berikut ini yang termasuk dalam peralatan memotong adalah

 - a. Peeler, grater, cutting board
 - b. Chopping knife, peeler, grater
 - c. Peeler, strainer, grater
 - d. Chopping board, bread knife, boning knife
 - e. Toaster, vegetable knife, boning knife

5. Alat yang digunakan untuk mengocok adonan dengan tangan adalah ...

 - a. Ballon whisk
 - b. Colander
 - c. Container
 - d. Strainer
 - e. Spatula

6. Peralatan kecil yang digunakan untuk menyaring kaldu, sup dan saus adalah

 - a. Colander
 - b. Ladle
 - c. Ballon whisk

- d. Conical strainer
 - e. Ice cream scoop
7. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan untuk membantu saat mengambil makanan adalah
- a. Flour scoop
 - b. Ice cream scoop
 - c. Spatula
 - d. Food tong
 - e. Bowl
8. Sebutkan nama alat dibawah ini



- a. Bowl
 - b. Colander
 - c. Strainer
 - d. Skimmer
 - e. Sauce pot
9. Nama alat yang digunakan untuk memarut adalah ...
- a. Grater
 - b. Peeler
 - c. Strainer
 - d. Container
 - e. Skimmer
10. i) Dijemur hingga kering
 ii) Cuci dengan air hingga bersih
 iii) Disimpan di tempat yang tidak lembab
- Urutan yang benar untuk cara perawatan alat masak dari kayu adalah ...
- a. i), ii), iii)
 - b. iii), ii), i)
 - c. ii), iii), i)
 - d. iii), i), ii)
 - e. ii), i), iii)

11. alat masak yang rentan terhadap asam dan soda adalah alat masak yang berbahan dasar dari ...
- tembaga
 - besi
 - aluminium
 - kayu
 - plastik
12. Cake divider merupakan alat yang digunakan untuk
- memotong adonan
 - menggiling adonan
 - mencetak kue
 - memanggang kue
 - memorsi/ membagi kue
13. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual adalah
- Peralatan mekanik
 - Peralatan listrik
 - Peralatan besar
 - Peralatan kecil
 - Peralatan memasak
14. Berikut ini yang contoh dari peralatan mekanik adalah
- Chopping board
 - Vegetable Knife
 - Egg boiler
 - Noodle dough machine
 - Deep fryer
15. Sink merupakan alat yang digunakan sebagai ...
- Tempat menyimpan makanan
 - Tempat mencuci alat dan bahan
 - Alas memotong bahan makanan
 - Alat mencampur adonan
 - Tempat membuang sampah
16. Fungsi dari refrigerator adalah
- Memanaskan bahan makanan
 - Menghaluskan bahan makanan
 - Menyimpan bahan makanan
 - Mencampur bahan makanan
 - Menggoreng bahan makanan

17. Alat yang digunakan untuk memasak dengan minyak banyak adalah
- a. Egg boiler
 - b. Toaster
 - c. Bain marie
 - d. Deep fryer
 - e. Salamander
18. Alat yang digunakan untuk mendisplay makanan adalah
- a. Show case
 - b. Salamander
 - c. Gridle
 - d. strainer
 - e. Bain marie
19. i) pastikan tidak tercium bau gas setelah regulator terpasang
ii) putar knop ke arah yang dikehendaki untuk menyalakan api
iii) hubungkan selang gas ke kompor lalu ke tabung gas dengan regulator
- Urutan yang benar untuk pengoprasian alat di atas adalah
- a. iii), ii), i)
 - b. ii), i), iii)
 - c. i), ii), iii)
 - d. ii), i), iii)
 - e. iii), i), ii)
20. Alat yang memudahkan kita membawa piring dalam jumlah banyak disebut
- a. Plate warmer
 - b. Plate trolly
 - c. Sink
 - d. Working table
 - e. Show case









HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



A. Penanganan Kelapa



Gambar 1. Buah Kelapa

Kelapa adalah pohon serba guna bagi masyarakat tropika. Kelapa secara alami tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30 m. Buah kelapa adalah bagian paling bernilai ekonomi. Untuk mendapatkan hasil yang kita inginkan pada masakan yang menggunakan kelapa, maka sebaiknya mengetahui kelapa yang kita perlukan;

1. Ciri-ciri kelapa tua:

- kulit kelapa/sabut/tempurung warnanya cokelat tua
- daging buah keras
- mudah diparut
- biladitekan daging buahnya tidak lentur
- bila ditekan dengan kuku, bagian luarnya mengeluarkan santan

Fungsinya:

- untuk macam-macam lauk bersantan (opor, gulai, sambal goreng krecek)
- untuk macam-macam kue
- untuk minuman

2. Ciri-ciri kelapa setengah tua:

- kulit kelapa/sabut/tempurung berwarna cokelat muda
- daging buah agak lunak
- bila ditekan daging buahnya lentur



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



Fungsinya:

- untuk bumbu urapan
- untuk enten-enten/unti
- untuk campuran kue

3. Ciri-ciri kelapa tua dan berminyak (kopra)

- kulit kelapa/sabut/tempurung warnanya hitam
- daging buah sangat keras
- bila ditekan dengan kuku akan mengeluarkan minyak

Fungsinya:

- untuk membuat minyak goreng
- untuk membuat rending

4. Ciri-ciri kelapa muda

- kulit kelapa berwarna hijau
- tempurung kelapa berwarna putih agak kuning
- kalau dikocok tidak bersuara
- bila diangkat terasa lebih berat (karena airnya lebih banyak)

Fungsinya:

- untuk macam-macam kue
- untuk macam-macam minuman

➤ Cara Memarut Kelapa

- kelapa dilepaskan dari tempurungnya
- dikupas kulit luar yang berwarna coklat
- dicuci, lalu diparut sesuai kebutuhan (memanjang/halus)



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



➤ Cara Membuat Santan

- kelapa parut dituangi air hangat-hangat kuku sedikit demi sedikit, $\pm 40\%$ C pada suatu tempat/kom
- diremas-remas sampai keluar santan kentalnya
- peras santan

B. Penanganan Gula Merah



Gambar 2. Gula Merah

Gula merah dapat diolah sebagai Kinca. Berikut cara pembuatan kinca;

- pilih gula yang berwarna tua atau muda sesuai kebutuhan
- gula merah disisir menggunakan pisau
- untuk memperoleh warna yang tua dapat pula dibuat menjadi gula caramel (gula yang dimasak sampai 60% C tanpa bahan lain)



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



C. Penanganan Gula Pasir

Gula Pasir dapat diolah sebagai Simple Syrup dan Karamel

1. Simple Syrup (Sirup Gula)



Gambar 3. Simple Syrup (Sirup Gula)

Simple syrup adalah larutan gula.

Perbandingan :

- 1) Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1
 - 2) Simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4
- #### 2. Caramel



Gambar 4. Caramel

Cara membuat :

- 1) Masukkan gula diatas wajan lalu panaskan
- 2) Biarkan gula meleleh dan berubah warna kecoklatan
- 3) Masukkan air lalu diaduk



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



D. Pewarna Alami

1. Daun Suji dan Pandan sebagai Pewarna Hijau. Cara Pembuatan:
 - sebelum dipakai, cuci bersih daun suji dan pandan, lalu ditumbuk halus
 - dicampur air, lalu diperas, dan disaring
 - dicampur dengan kapur sirih, diaduk, dan disaring
 - dan ditempatkan pada wadah yang jernih agar air dan endapannya (diamkan selama 6-24 jam)
2. Abu Merang sebagai pewarna Hitam. Cara pembuatan:
 - Batang merang disangrai hingga hitam
 - setelah dingin dihaluskan, lalu diayak
 - kemudian dilarutkan dengan air
 - lalu diendapkan



Gambar a. Daun Suji



Gambar b. Daun pandan



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



Gambar c. Abu merang

Penanganan Dasar Pengolahan Makanan



**BOGA
DASAR**

Kelapa

Kelapa Tua

Kelapa Setengah Tua

Kelapa Muda



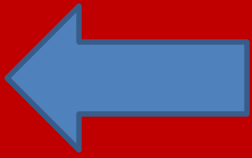
-CIRI - CIRI :

- Kulit kelapa /sabut /tempurung warnanya coklat tua
- Daging buah keras
- Mudah diparut
- Bila ditekan daging buahnya tidak lentur
- Bila ditekan dengan kuku, bagian luarnya mengeluarkan santan

Kelapa Tua

FUNGSI

- Untuk macam2 lauk bersantan (opor, gulai, sambal goreng krecek)
- Untuk macam2 kue
- Untuk minuman



CIRI - CIRI

- Kulit kelapa /sabut /tempurung warnanya coklat muda
- Daging buah agak lunak
- Bila ditekan daging buahnya lentur

Kelapa Setengah Tua

FUNGSI

- Untuk bumbu urapan
- Untuk enten-enten
- Untuk campuran kue

CIRI - CIRI :

- Kulit sabut bagian luar berwarna hijau sedang
- Tempurung berwarna putih agak kuning
- Bila diangkat terasa lebih berat
- Jika sabutnya dipotong akan meninggalkan warna merah kemudian berubah jadi ungu

Kelapa Muda

FUNGSI

- Untuk macam-macam kue
- Untuk macam-macam minuman

Proses Pembuatan Santan

1



2



3



Proses Pembuatan Santan

- Bahan :
 - ½ butir kelapa tua
 - 250 cc air (suam-suam kuku)
- cara membuat :
 1. parut kelapa tua sampai habis
 2. tambahkan air hangat sedikit demi sedikit pada kelapa yang sudah diparaut, remas-remas sampai keluar santanya.
 3. kemudian peras hingga keluar santanya.

Kriteria Santan

Kriteria santan yang bagus :

1. Tekstur tidak pecah
2. Cairan berbentuk kental
3. berwarna putih



Teknik penyimpanan santan

- Menyimpan jangka pendek

1. Cara pertama: masukkan santan dalam wadah atau plastik tertutup dan masukkan ke dalam lemari es. Santan bisa bertahan 4-6 hari.
2. Cara kedua: parut kelapa yang belum diperas, siram dengan air panas terlebih dahulu, lalu didinginkan. Setelah itu, masukkan ke dalam lemari pendingin. Peras parutan kelapa jika hendak digunakan.
3. Cara ketiga: parut kelapa disiram air panas atau direbus lalu dinginkan. Simpan dalam wadah (tidak dalam kulkas) dan rebus kembali setiap 6 jam. Santan bisa bertahan selama 24 jam.

Teknik penyimpanan santan

- Menyimpan jangka panjang

1. Cara pertama: rebus santan dengan sedikit garam, dinginkan, dan taruh dalam plastik. Setelah itu masukkan ke dalam freezer. Santan bisa bertahan selama 1 bulan.
2. Cara kedua: simpan santan dalam plastik atau wadah tertutup rapat. Masukkan ke dalam freezer dan biarkan beku. Dengan cara ini, santan bisa bertahan sampai 3 bulan. Carikan sekira 24 jam sebelum digunakan.
3. Cara ketiga: simpan dengan cara pengalengan. Dengan cara ini, santan bisa bertahan selama 2 tahun.

Cara Membuat Areh

- **bahan :**
 - ½ butir kelapa tua
 - 250 cc air (suam-suam kuku)
- **cara membuat :**
 1. Buat santan kental seperti cara di atas.
 2. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah.
 3. Setelah mengental matikan api



Enten- Enten

Enten- enten :

campuran kelapa parut dengan gula pasir dan gula merah sisir,pandan dan air secukupnya.

Kriteria Hasil yang baik:

1. Rasanya manis gurih
2. Warna coklat muda,
3. Parutan kelapa memanjang



Cara membuat Enten-Enten

- Bahan :
 - ¼ butir kelapa setengah tua
 - 50 g gula jawa
 - 1 sdm gula pasir
 - Garam secukupnya
 - 2 lembar daun pandan
- Cara membuat
 1. Kelapa ½ tua dicuci kemudian diparut memanjang.
 2. Campur kelapa parut dengan gula jawa, gula pasir, garam.
 3. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk hingga air habis dan matang.
 4. Dinginkan.

Contoh Olahan



Gula Merah

- Kinca

Larutan gula merah yang dimasak dengan api kecil yang dimasak sampai mendidih lalu di saring

Kriteria Kinca yang Baik

1. warna coklat kemerah-merahan
2. Tekstur kental
3. Rasa manis



Gula Pasir

Simple Syrup

Perbandingan :

- Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1
- Simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4

Kriteria :

- Warna bening
- Tekstur agak kental



Teknik membuat simple sirup

- Bahan :

200 g gula pasir

100 cc air

Cuka/air jeruk nipis untuk menghindari kristalisasi

- Cara membuat :

1. rebus gula dan air sampai semua gula larut. Dinginkan atau aduk rata gula dan air sampai semua gula larut.
2. Setelah larut matikan kompor, dinginkan lalu masukan kebotol atau toples kaca.



Gula Pasir

Caramel

Cara membuat :

- Masukkan gula diatas wajan lalu panaskan
- Biarkan gula meleleh dan berubah warna kecoklatan
- Masukkan air lalu diaduk



Air Daun Suji

Air yang di dapat dari ekstrak daun suji dan daun pandan, ekstrak alami ini beraroma wangi dan berwarna hijau. mempunyai fungsi untuk memberi warna pada bahan makanan.

- Kriteria air daun suji yang baik
 1. warna yang dihasilkan hijau tua,
 2. Tekstur tidak kental
 3. Aromanya wangi



Teknik membuat Air daun Suji (pewarna hijau)

- **bahan :**
 - 25 lembar daun suji
 - 5 lembar daun pandan
 - 150 cc air matang
 - Air kapur sirih secukupnya
- **Cara membuat :**
 1. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 5 helai daun pandan
 2. Cuci bersih lalu potong kecil - kecil
 3. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100-150 ml air masak lalu blender hingga halus dan saring
 4. Endapkan dengan ditambah air kapur sirih.
 5. Buang bagian yang bening dan gunakan endapan yang berwarna hijau pekat

Air Daun Suji

Daun Suji



Daun Pandan



Teknik Membuat Air Daun Suji



Hasil Olahan



Air Abu Merang

adalah larutan pewarna hitam yang dihasilkan dari merang yang di bakar (tangkai padi) kemudian di jadikan abu dan dilarutkan dengan air.

Kriteria Merang yang baik :

1. berwarna hitam pekat
2. berasal dari merang ketan



Teknik membuat air merang (pewarna hitam)

- Bahan :

- 5 gr merang bubuk
- 50cc air matang

- cara membuat :

- larutkan 5 gr abu merang dengan air 50 ml kemudian aduk-aduk
- setelah larut dan tercampur, diamkan selama semalam
- kemudian saring larutan merang pada saringan halus/kain kasa semuanya, agar warna yang dihasilkan hitam dan jernih.
- air merang siap untuk di buat bahan pewarna alami makanan.

Hasil Olahan



Terima Kasih....

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Dra. KURNIA TEJOWATI
NIP. 196602 04 196603 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 2
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
- 4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan :
 - a. Kelapa
 - b. Gula Merah
 - c. Gula Pasir
 - d. Pewarna Alami
2. Menjelaskan cara pembuatan :
 - a. Santan kental dan santan cair
 - b. Air daun suji
 - c. Air abu merang
3. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai dengan standart.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
2. Siswa mampu melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dengan penuh tanggungjawab.

E. MATERI AJAR :

1. Bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain :

- a. Kelapa
 - 1) Santan kental
 - 2) Santan cair
- b. Gula
 - 1) Simple sirup adalah larutan gula. Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1, sedangkan simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4
 - 2) Sirup gula merah adalah larutan gula merah yang di masak dengan api kecil sampai mendidih kemudian disaring.
- c. Pewarna alami
 - 1) Air daun suji adalah Air daun pandan suji merupakan pewarna hijau alami yang aromanya wangi.
 - 2) Abu merang

F. METODE PEMBELAJARAN:

- 1. Pendekatan : Saintifik
- 2. Model Pembelajaran : Diskusi
- 3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<div>1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa.</div> <div>2. Guru mengecek kehadiran siswa.</div> <div>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</div> <div>4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran.</div>	15 menit
B. Inti	MENGAMATI <ul style="list-style-type: none">Siswa mengamati penjelasan guru tentang penanganan dasar pengolahan makanan.Siswa memperhatikan berbagai jenis penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar.	90 menit
	MENANYA <ul style="list-style-type: none">Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan pengolah makanan.	30 menit
	MENCOBA <ul style="list-style-type: none">Melakukan praktek dan menilai secara berkelompok tentang penanganan dasar pengolahan makanan.Mendiskusikan hasil praktek dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang penanganan dasar pengolahan makanan.	90 menit
	MENGOMUNIKASIKAN <div>1. Membuat laporan hasil praktek tentang penanganan dasar pengolahan makanan.</div>	15 menit

	2. Mempresentasikan laporan hasil praktek tentang penanganan dasar pengolahan makanan.	30 menit
C. Penutup	1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan. 5. Guru mengucapkan salam penutup.	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Penanganan Dasar Pengolahan Makanan, Video pembuatan santan, Video pembuatan pewarna alami dari daun suji, Video pembuatan pewarna alami dari abu merang

Sumber Belajar :Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Hand Out Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tes praktek
2. Penilaian
 - a. Penilaian Kognitif : Guru melakukan post test mengenai pembuatan santan kental, santan encer, simple sirup, sirup merah, air daun suji, air abu merang.
 - b. Penilaian Praktek

Lembar Penilaian Praktek

No	Aspek Penilaian	Skor Maksimal	skor
A	Persiapan Diri (Personal Grooming)	5	
B	Sikap		
1	Teliti	5	
2	Tanggung Jawab	5	
3	Disiplin	5	
4	Bersih dan Rapi	5	

5	Kecepatan dan Tepat Waktu	10	
6	K3	10	
C	Ketrampilan		
1	Teknik pembuatan	20	
2	Kualitas hasil praktek : a. Santan kental Warna Rasa Tekstur Aroma b. Santan cair Warna Rasa Tekstur Aroma c. Simple sirup (sirup gula) Warna Rasa Tekstur Aroma d. Kinca Warna Rasa Tekstur Aroma e. Air daun suji Warna Rasa Tekstur Aroma f. Air abu merang Warna Rasa Tekstur Aroma	30	
3	Penyajian	5	
	TOTAL SKOR	100	

Norma penilaian :

Nilai 8,0 : baik dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian dan hasil produk

Nilai 7,5 : cukup baik, dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian, dan hasil produk cukup baik

Nilai 7,0 : cukup dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian, dan hasil produk cukup

Soal Post Test :

1. Bagaimana cara membuat santan yang benar ?
2. Sebutkan kriteria yang baik dari santan kental dan santan cair!
3. Bagaimana cara membuat sirup gula ?
4. Bagaimana cara membuat air daun suji ?

Kunci Jawaban :

1. Cara membuat santan :
 - a. Parut kelapa tua sampai habis
 - b. Tambahkan air hangat ke dalam kelapa yang sudah diparut, lalu peras hingga keluar cairan kental santan.
 - c. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah
 - d. Setelah mendidih matikan api dan terus diaduk.
2. Kriteria santan kental :
 - a. Cairan santan perasan awal
 - b. Warna putih keruh
 - c. KentalKriteria santan cair :
 - a. Cairan santan perasan akhir
 - b. Warna putih bersih
 - c. Agak cair
3. Cara membuat sirup gula
 - a. Campur gula pasir dan air dengan perbandingan 1:1 atau 2:1
 - b. Masak dengan api kecil, diaduk sesekali.
 - c. Dinginkan.
4. Cara membuat daun suji
 - a. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 3 helai daun pandan
 - b. Cuci bersih lalu iris halus
 - c. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100- 150 ml air masak lalu proses hingga halus dan saring.

Pedoman Penilaian

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, Agustus 2014

Mengesahkan

Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Dra. Kurnia Tejowati

NIP. 196602 04 196603 2 011

Mengetahui

Kepala Sekolah

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP.19661228 199303 2 007

ULANGAN HARIAN II

BOGA DASAR

1. Berikut yang **bukan** ciri-ciri kelapa tua adalah...
 - a) -kelapa mudah diparut
-tempurung kelapa berwarna coklat tua
 - b) -bila ditekan daging buah tidak lentur
-daging buah keras
 - c) **-bila buah kelapa ditekan mengeluarkan minyak**
-mudah diparut
 - d) -daging buah keras
-kulit kelapa berwarna coklat tua
 - e) -bila ditekan mengeluarkan santan
-daging buah tebal
2. Berikut adalah kegunaan kelapa setengah tua dalam makanan....
 - a) **Urapan, enten-enten, klepon**
 - b) Rendang, campuran minuman, opor
 - c) Gulai, sambal goreng krecek, Klepertart
 - d) Nagasari, Bugis, opor
 - e) Talam, jongkong, Jenang
3. Wingko merupakan olahan makanan yang terbuat dari.....
 - a) Kelapa tua
 - b) **Kelapa setengah tua**
 - c) Kelapa muda
 - d) Kelapa kopyor
 - e) Kopra
4.
 - i) dikupas kulit luar yang berwarna coklat
 - ii) kelapa dilepaskan dari tempurungnya
 - iii) sabut kelapa dilepaskan
 - iv) dicuci, lalu diparut sesuai kebutuhan (memanjang/halus)

Berikut adalah tahapan memarut kelapa yang benar adalah....

 - a) ii), i), iv), iii)
 - b) iii), i), iv), ii)
 - c) i), ii), iii), iv)
 - d) iii), i), ii), iv)
 - e) **iii), ii), i), iv)**
5. Kelapa yang akan dijadikan santan, akan lebih baik jika diperas dengan air...
 - a) Air mendidih
 - b) Air panas

- c) Air dingin
 - d) Air biasa
 - e) **Air hangat**
6. Kriteria santan yang baik adalah....
- a) Berwarna putih, tekstur pecah
 - b) **Cairan kental, tekstur tidak pecah**
 - c) Berbau asam, tidak berwarna
 - d) Tekstur tidak pecah, berwarna coklat
 - e) Cairan kental, tekstur pecah
7. Larutan gula merah yang dimasak dengan api kecil sampai mendidih adalah.....
- a) Simple syrup
 - b) Caramel
 - c) **Kinca**
 - d) Areh
 - e) Kocor
8. Perbandingan gula:air untuk membuat simple syrup yang kental adalah....
- a) 3:1
 - b) 1:4
 - c) 2:3
 - d) **1:1**
 - e) 1:2
9. Hal yang perlu diperhatikan saat membuat simple syrup adalah....
- a) **Diaduk sesekali**
 - b) Diaduk terus menerus
 - c) Tidak diaduk
 - d) Menggunakan api besar
 - e) Ditutup saat dimasak
10. i) masukkan air lalu diaduk
 ii) biarkan gula meleleh dan berubah warna kecokelatan
 iii) masukkan gula diatas pan lalu panaskan
- Berikut adalah tahapan cara membuat caramel yang benar.....
- a) ii), iii), i)
 - b) iii), i), ii)
 - c) ii), i), iii)
 - d) i), ii), iii)
 - e) **iii), ii), i)**

11. Pewarna hijau alami adalah...

- a) Daun pandan
- b) Daun jati
- c) **Daun suji**
- d) Abu merang
- e) Bunga telang

12. Ongol-ongol, jongkong, kue lompong merupakan kue tradisional yang menggunakan pewarna alami berupa.....

- a) Daun katuk
- b) **Abu merang**
- c) Angkak
- d) Kunyit
- e) Bunga telang

13. Dalam pembuatan air daun suji, yang digunakan dalam proses pengendapan adalah.....

- a) Air tanah
- b) Air gula
- c) Air santan
- d) **Air kapur sirih**
- e) Air jeruk nipis

14. Berikut adalah contoh olahan makanan yang menggunakan air daun suji.....

- a) **Dadar gulung, klepon, bugis**
- b) Bugis, kue lompong, wajik
- c) Klepon, kue ku, jongkong
- d) Putri mandi, talam, ongol-ongol
- e) Kue lompong, putu mayang, putu ayu

15. Pewarna biru alami makanan adalah.....

- a) Daun katuk
- b) **Bunga telang**
- c) Bunga sedap malam
- d) Umbi bit
- e) Angkak

16. Pewarna merah alami berikut ini yang tepat adalah....

- a) abu merang, daun katuk
- b) lompong, umbi bit
- c) daun suji, daun jati
- d) umbi bit, bunga telang
- e) **angkak, daun jati**

17. i) dicampur dengan kapur sirih, diaduk, dan disaring

ii) ditempatkan pada wadah yang jernih agar mudah terlihat endapannya

iii) cuci bersih daun suji dan pandan, lalu ditumbuk

iv) dicampur air, lalu peras, dan disaring

Berikut adalah urutan yang benar untuk pembuatan air daun suji....

a) iii), ii), i), iv)

b) ii), iv), i), iii)

c) iii), iv), i), ii)

d) i), ii), iii), iv)

e) iv), iii), ii), i)

18. Pewarna kuning alami makanan adalah.....

a) Umbi bit

b) Angkak

c) Bunga telang

d) Lompong

e) Kunyit

19. Dawet ireng merupakan salah satu olahan yang menggunakan pewarna alami dari....

a) Abu merang

b) Bunga telang

c) Angkak

d) Daun jati

e) Kunyit

20. i) batang merang dibakar

ii) diendapkan

iii)dilarutkan dengan air

iv)dihaluskan dan diayak

berikut ini merupakan tahapan pembuatan air abu merang yang benar adalah...

a) i), iv), ii), iii)

b) i), iv), iii), ii)

c) iv), i), ii), iii)

d) iii), ii), iv), i)

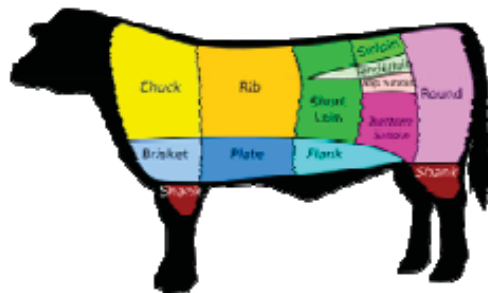
e) ii), iii), iv), i)

A. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

1. Beef

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar Sapi dan bagian-bagiannya

2. Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.

3. *Lamb & Mutton*

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



Gambar Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb & mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

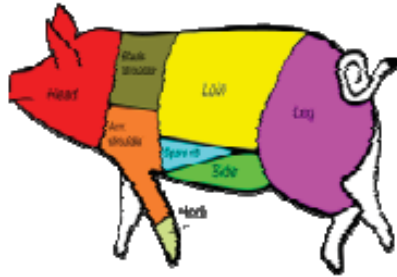


Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

- ☐ Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- ☐ Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- ☐ Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- ☐ Dagingnya melekat pada tulang

4. *Pork*



Daging dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

B. Teknik Memotong Daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masingmasing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*. Berdasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin* dan *rump*, kualitas sedang pada *ribs*, *neck*, dan *blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg*, *brisket* dan *shin*.

C. Potongan daging dan penggunaannya

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian

daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.

2. *Rump* (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - a). *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk “*chateaubriand*”. *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
 - b). *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - c). *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
7. Lain-lain : selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

D. Beberapa cara memotong:

1). *Chateaubriand*

- a. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.

b. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200-250 gr.

2). *Tournedo*

a. *Skinning*; *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.

b. Timbang sesuai dengan porsi 180-200gram.

c. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan “*cutle Bat*” sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama dimasak.

3). *Fillet Mignon*

a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50 cm.

b. *Flatteer*, *Flatteer Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

4). “T” *Bone Steak*

“T” *Bone Steak* diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang dimana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf “T”. Jadi Bentuk “T” tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan. Teknik memotongnya sebagai berikut

a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.

b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.

c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.

d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging, lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1½ cm, selebihnya lemak dipotong.

- e. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali “T” *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2½cm.

5). Entrecote

Entrecote berasal dari kata *entre* yang artinya diantara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- a. Letakkan *sirloin* di atas chopping board dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- d. Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *serloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

6). Chop

Chop umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga chop akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
- d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1- 2cm.
- e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses portioning.
- f. Potong *chop* dengan berat antara 180-250.

7). *Cutlet*

Cutlet dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- b. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- c. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- d. Potong bagian tepi yang berlebihan.
- e. Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- f. Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- g. Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180-250 gr.
- h. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1½-2 cm.

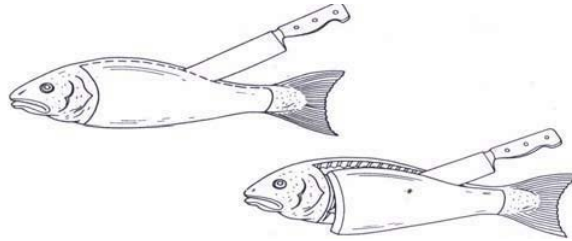
A. Cara memotong ikan

1) *Filleting and Skinning flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

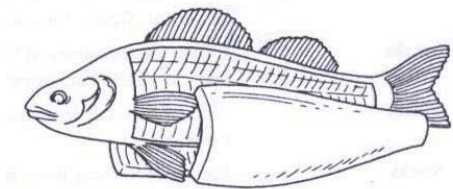
Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke
- h. 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *Skinning*

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
- d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain

Keterangan:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
- Kulit dibuang

2) *Filleting and skinning round fish*

"Round fish " meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "fillet" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum *round fish* di *fillet*, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*
- Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses *filleting* pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/*skinning round fish*

Setelah proses *filleting* dari *round fish* dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- Filleting - Skinning – Portioning*
- Filleting - (Portioning and Skinning).*

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses <i>portioning</i> dapat dilakukan lebih cepat b. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses <i>portioning</i> dan <i>skinning</i> dilakukan bersama
Kerugian	Proses <i>skinning</i> memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit diterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

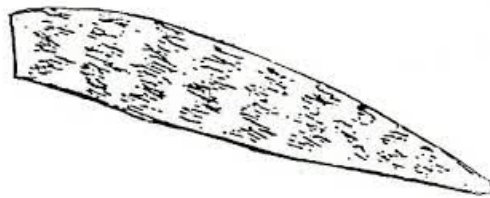
- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

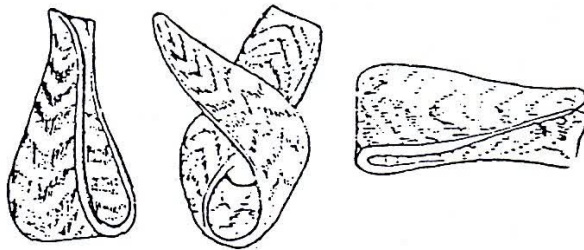
- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan
- Kulit dibuang

3) Nama Potongan

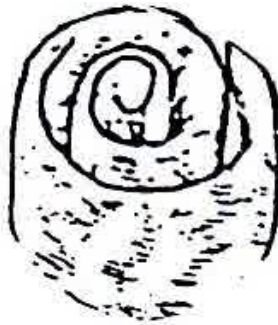
- a. *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.



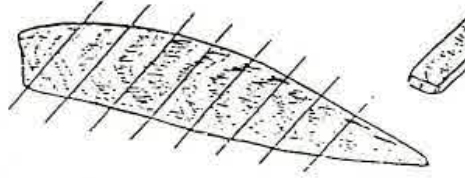
- b. *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.



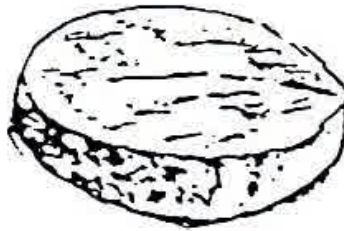
- c. *Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.



- d. *Goujon (Goujonette)* \ Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.



- e. *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.



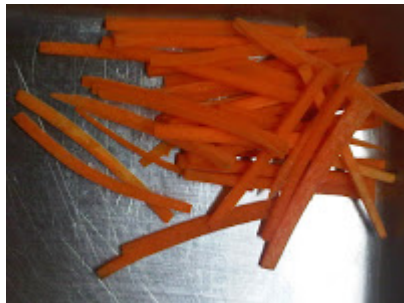
HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

1. Jardiniere / balok



Potongan ini biasanya digunakan dalam hidangan steak / maincourse yang berukuran 3cm x 1cm x 1cm.

2. Juliene



Potongan ini biasanya digunakan dalam hidangan salad / appetizer yang berukuran 4cm x 2mm x 2mm.

3. Brunoise



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

Potongan ini biasanya digunakan dalam isian roughut yang berukuran 2mm x 2mm x 2mm.

4. Macedoine



Potongan ini biasanya digunakan dalam isian soup yang berukuran 1cm x 1cm x 1cm.

5. Allumate



Potongan ini seperti batang korek api tetapi lebih besar dari juliene yang berukuran 3cm x 3mm x 3mm.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

6. Paysane



Potongan ini biasanya digunakan untuk isian soup dengan ukuran 1cm x 1cm.

7. Chiffonade



Potongan halus pada sayuran seperti kol, sawi, lettuce.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

8. Chopped



Dicincang halus / kasar pada umbi lapis seperti onion, garlic, shallot.

9. Slice



Potongan ini berbentuk irisan, baik itu tebal maupun tipis. Biasanya potongan ini digunakan untuk tomato, sucini, carrot.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

10. Turning



Potongan turning biasa digunakan untuk soup contohnya potato, labu siam.

11. Vichy



Potongan ini hampir sama dengan slice yaitu potongan asli dari bentuk sayuran tersebut contohnya carrot vichy.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

12. Allumettes Atau Machestik

Potongan tipis panjang dengan ukuran $\frac{1}{2}$ mm \times 4 cm, seperti korek api, biasanya digunakan pada kentang dan lobak



13. Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 \times 1 \times 1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine. Sayuran keras seperti lobak merah, *celery* dan kentang sesuai dipotong *brunnoise*. Potongan ini sesuai untuk dijadikan hiasan salad, sup dan hidangan utama.



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

14. Chiffonade

Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.



Chiffonade terdengar sangat mewah (pengucapannya: "shif-uh-nahd"), yaitu mengacu pada proses memotong daun herbal dan sayuran menjadi irisan tipis seperti pita. Caranya, dengan menumpuk daun, menggulungnya dengan kencang seperti menggulung curutu, lalu daun yang telah digulung diiris tipis dan sama rata dengan menggunakan pisau tajam. Hasilnya, potongan daun yang panjang seperti kain percah yang tipis.

15. Chopped

Potongan dadu bersaiz sederhana dan halus digunakan sebagai bahan *sauté* untuk sos dan sup.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR



16. Concasser

Potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



17. Cube

Memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x12 mm x12 mm.



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

18. Emincer

Memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.



19. Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8 – 12 x 7 mm.



20. Jardinière/ Batonnet

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4½ x ½ cm.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR



21. Juliene

Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 3 ×1 ×1 mm. potongan ini lebih halus dari allumette, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.



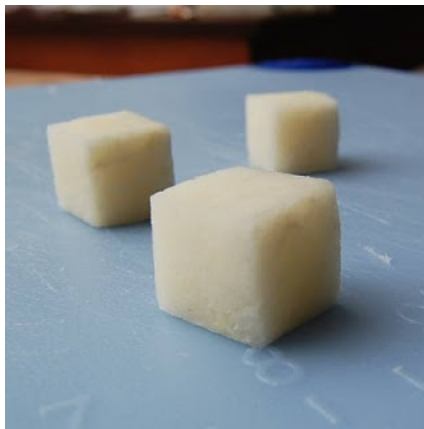
Potongan Juliene ini juga termasuk dalam salah satu dari empat teknik memotong ala Perancis. Teknik *julienne* (diucapkan "lee-joo-en") adalah teknik memotong makanan menjadi panjang, kerdil, dan mengupas dengan cantik.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

Bahan masakan diiris memanjang dan dipangkas pada empat sisi untuk membuat sebuah stik atau tongkat persegi panjang tebal. Stik lalu dipotong memanjang untuk diiris lalu ditumpuk, dan kemudian dipotong memanjang lagi. Hasilnya adalah super tipis, mirip dengan batang korek api berukuran kerdil. Biasanya, metode *julienne* berlaku untuk jenis sayuran seperti wortel, seledri, dan kentang. Terkadang teknik ini juga dapat digunakan untuk memoong daging atau ikan, khususnya yang akan ditumis.

22. Large Dice

Potongan dengan ukuran 2 ×2 ×2 cm



23. Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 ×1 ×1 cm, biasanya pada wortel, buncis, kentang,serta lobak.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR



24. Medium Dice

Medium Dice yaitu potongan dengan ukuran 12 ×12 ×12 mm.



25. Mince

Memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur.



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

26. Slice

Memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata.



27. Rondelle

Potongan berbentuk bulat seperti roda, biasanya digunakan dalam pemotongan wortel untuk soup.



28. Lozenge

Lozenge atau diamond cut adalah memotong menyerupai bentuk diamond.

**HANDOUT POTONGAN SAYURAN
BOGA DASAR**





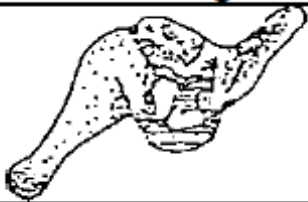



POTONGAN AYAM

Karkas

- ▣ Bagian tubuh ternak yg disembelih selain kepala, kulit, jeroan, kaki bawah, ekor, dan bulu.

Potongan-Potongan Ayam

- 1.Paha bawah (drumstick)
- 2.Paha atas (thigh)
- 3.Dada (breast)
- 4.Sayap (wing)
- 5.Punggung dan brutu (caracass)

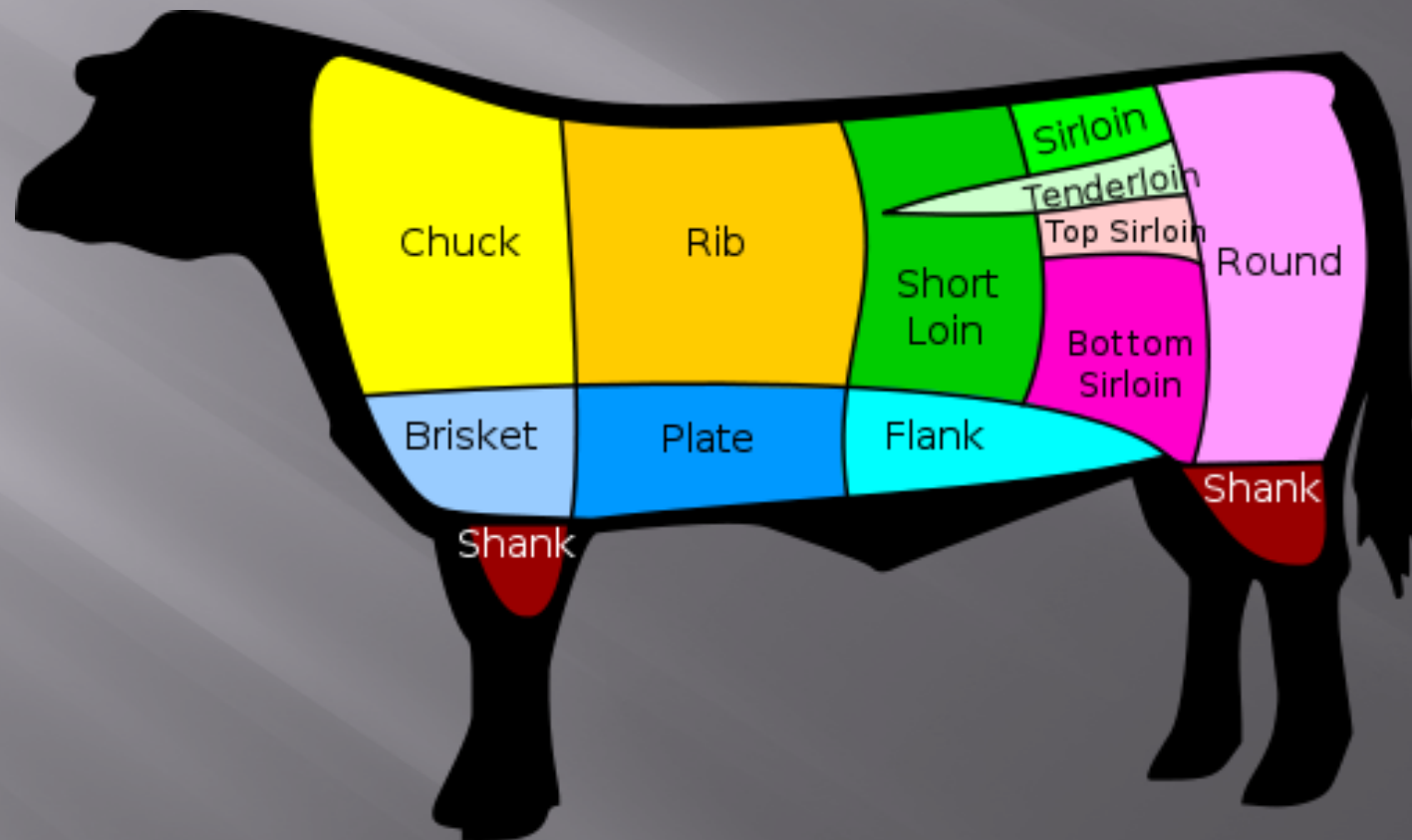
	
1. Wings	2. Thigh
	
3. Meat Attached	4. Drumstick
	
5. Supreme	Breast

Gambar 14.1. Potongan Carcas

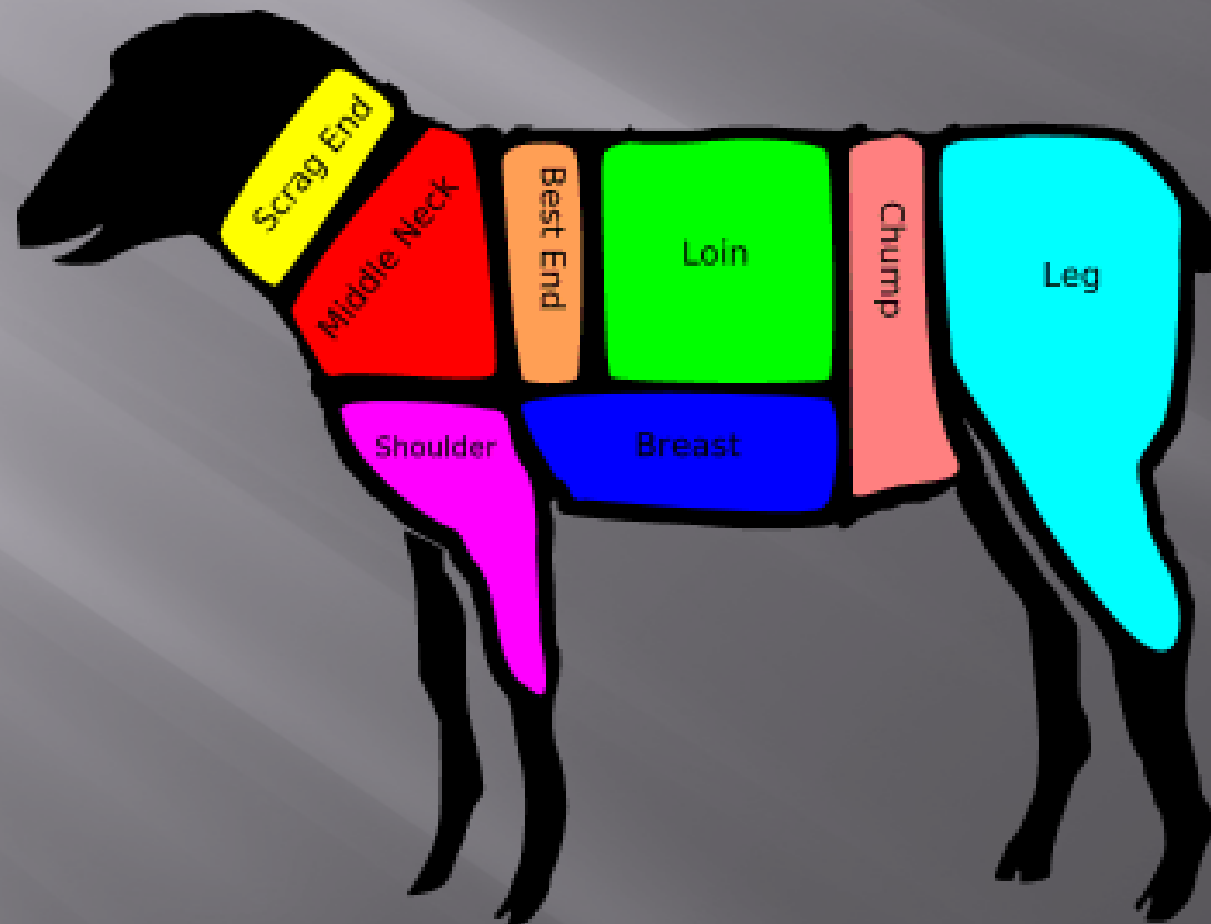
Potongan Daging

- ▣ *Beef*
- ▣ *Veal*
- ▣ *Lamb & Mutton*
- ▣ *Pork*

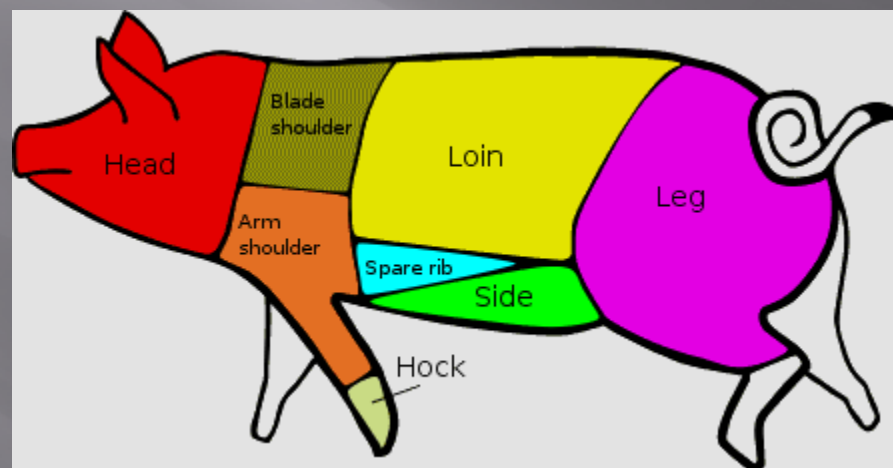
BEEF dan VEAL



Lamb/Mutton



Pork






POTONGAN IKAN

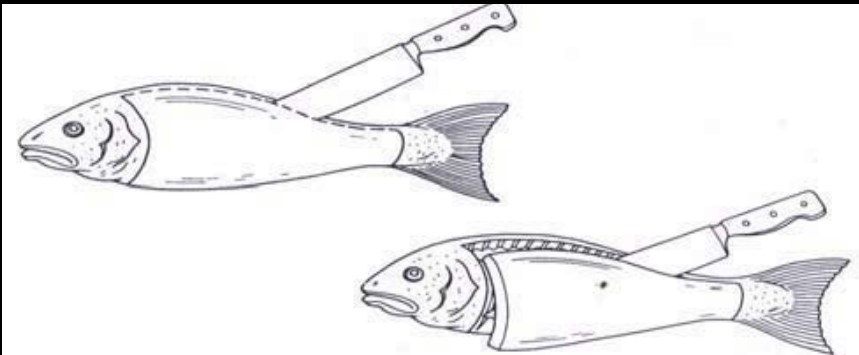


Fillet

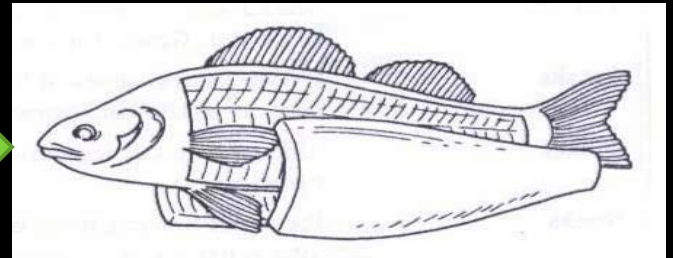
- Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang
 - proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet
- 

Proses Fillet

- Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).
- Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.
- Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.




Proses



Hasil



Proses Skinning

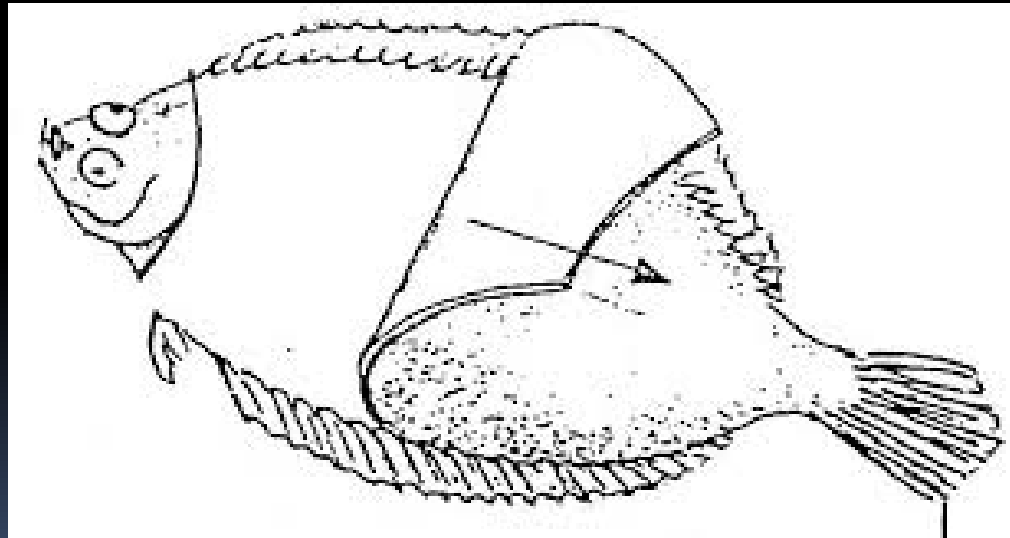
- Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor dipegang di sebelah kiri.
 - Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
 - Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
 - Ulangi proses ini untuk fillet yang lain
- 

Jenis-jenis potongan ikan

- *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- *Paupiette*; Daging difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled fillet*.
- *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

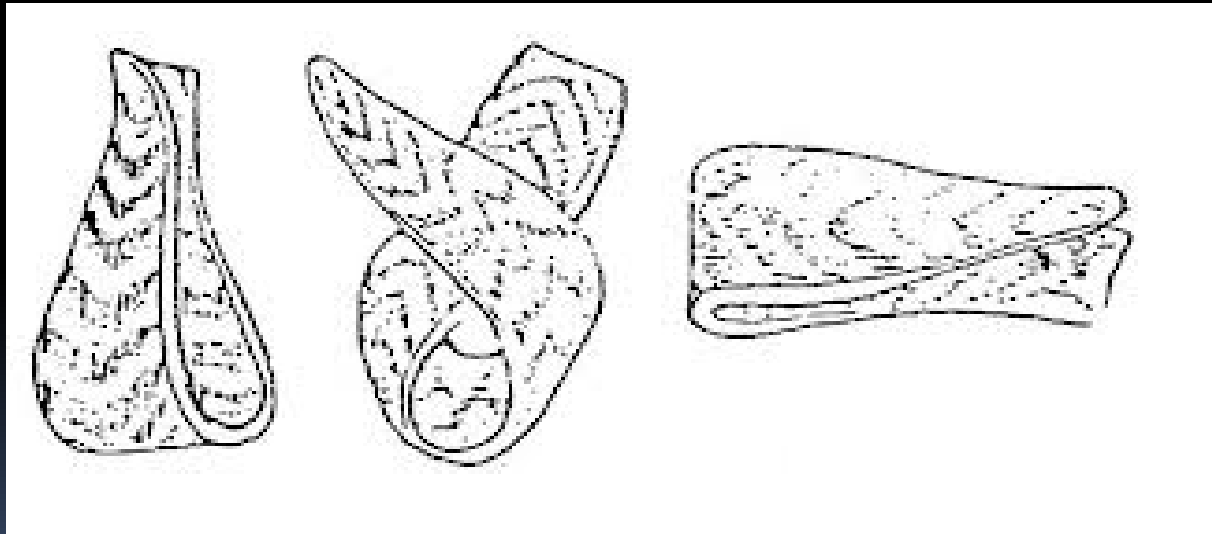
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

FILLET



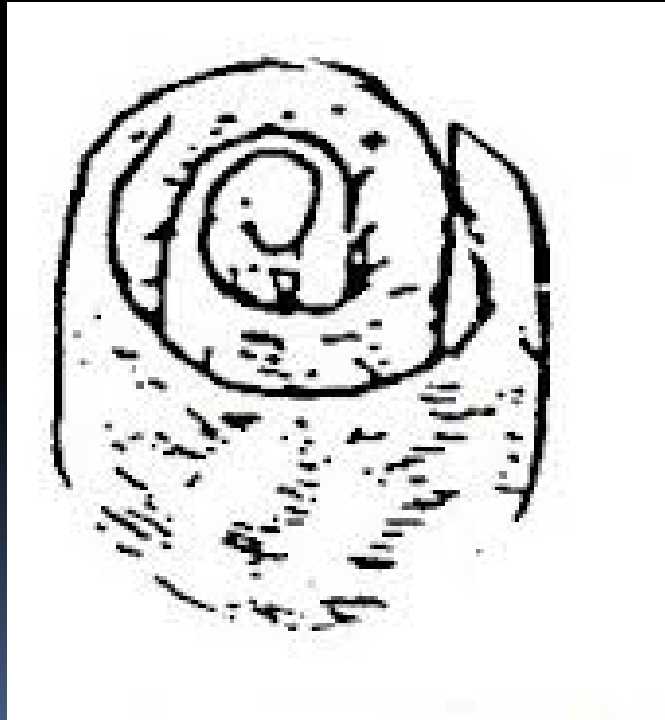
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

DELICE



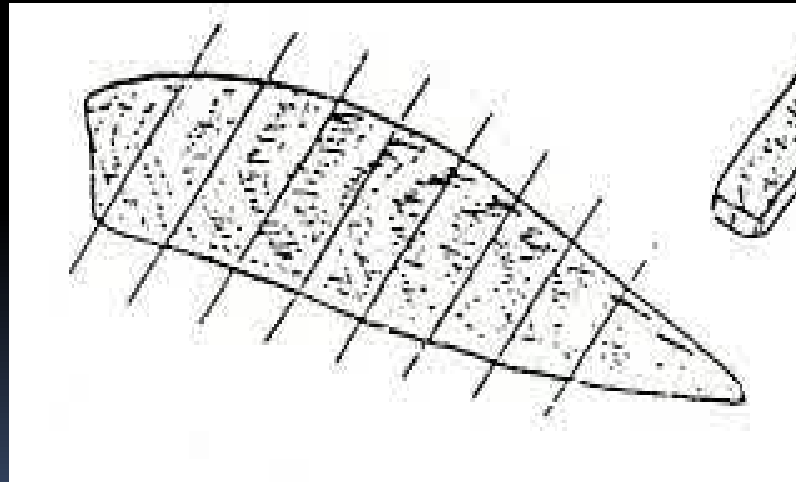
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

PAUPIETTE



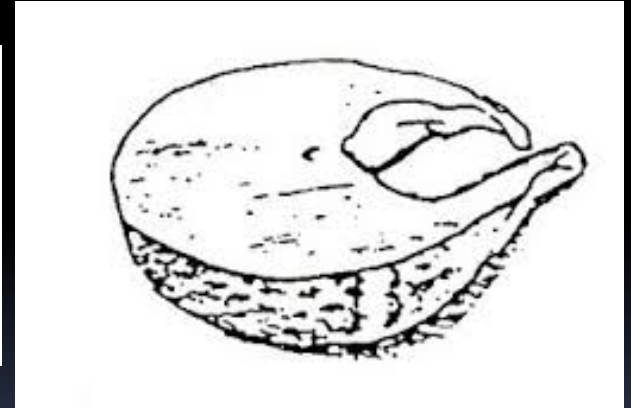
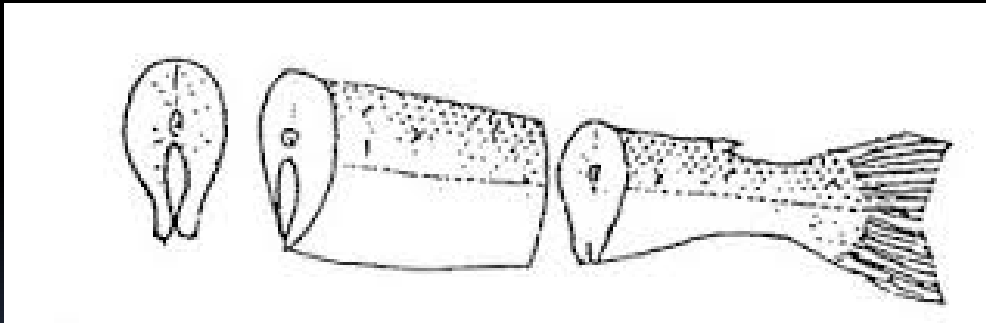
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

GOUJON
(GOUJONETTE)



Gambar Jenis-jenis potongan ikan

TRONCON



POTONGAN BAHAN SAYURAN

Potongan Sayuran

- Potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan dari sayuran atau bahan makan yang digunakan untuk pengolahan masakan.
- Potongan sayuran berfungsi sebagai bahan dasar yang dipotong variasi atau kegunaan sesuai dengan kebutuhan masakannya. Hampir semua jenis sayuran dapat di jadikan potongan sayuran yang sesuai standart. Selain sebagai bahan dasar, potongan sayuran juga dapat sebagai garnish pada sebuah hidangan. Bentuk dan ukuran potongan sayuran memiliki kegunaan yang berbeda-beda.

Macam-macam Potongan Sayuran

Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan pada bahan sayuran wortel, lobak, kentang, bawang Bombay.



Chiffonade

Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.



Macam-macam Potongan Sayuran

Chopped

Potongan cincang halus maupun kasar. Potongan ini sering digunakan pada bawang Bombay maupun bawang putih karena untuk tumisan pada masakan



Concasser

Seperti potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Macam-macam Potongan Sayuran

Paysane

Potongan ini biasanya digunakan untuk isian soup dengan ukuran 1cm x 1cm.



Emincer

Memotong sayuran hingga menjadi sangat tipis. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay



Macam-macam Potongan Sayuran

Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 cm x 7 mm. potongan sayuran ini digunakan untuk hidangan French fries.



Jardinière

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 x 1 x 1 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak.



Macam-macam Potongan Sayuran

Julienne

Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumate, biasanya digunakan pada wortel, kubis, lobak, wortel, dan bawang Bombay.



Large Dice

Potongan ini seperti dadu besar dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak dan kentang.



Macam-macam Potongan Sayuran



Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, biasanya digunakan pada wortel, lobak, dan kentang



Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.

Macam-macam Potongan Sayuran

Slice

Potongan tipis dengan cara memotongnya melintang atau miring dan harus rata.



RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

HERIN SETYOWATI, S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Potongan Bahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 3
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.3 Membuat potongan bahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan potongan bahan makan
2. Menjelaskan fungsi dari potongan bahan makanan
3. Menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
6. Melakukan praktik pemotongan bahan makanan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan potongan bahan makanan
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai potongan bahan makanan
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Siswa dapat menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan potongan bahan makanan
6. Siswa dapat melakukan pemotongan bahan makanan sesuai dengan standart.

E. MATERI AJAR :

1. Potongan sayuran

Potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan dari sayuran atau bahan makan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

Potongan sayuran berfungsi sebagai bahan dasar yang dipotong variasi atau kegunaan sesuai dengan kebutuhan masakannya. Hampir semua jenis sayuran dapat di jadikan potongan sayuran yang sesuai standart. Selain sebagai bahan dasar, potongan sayuran juga dapat sebagai garnish pada sebuah hidangan. Bentuk dan ukuran potongan sayuran memiliki kegunaan yang berbeda-beda.

2. Macam-macam potongan sayuran

Macam-macam potongan dibawah ini bukan hanya sebagai garnish tetapi juga dapat dijadikan sebagai pelengkap hidangan utama kontinental. Macam-macam potongan sayuran antara lain :

1. Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan pada bahan sayuran wortel, lobak, kentang, bawang Bombay.



Gambar 2. Brunoise

2. Chiffonade

Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.



Gambar 3. Chiffonade

3. Chopped

Potongan cincang halus maupun kasar. Potongan ini sering digunakan pada bawang Bombay maupun bawang putih karena untuk tumisan pada masakan.



Gambar 4. Chopped

4. Concasser

Seperti potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Gambar 5. Concasser

5. Cube

Potongan yang berbentuk dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm. potongan ini biasanya menggunakan sayuran wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 6. Cube

6. Emincer

Memotong sayuran hingga menjadi sngat tipis. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay.



Gambar 7. Emincer

7. Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 x 7 mm. potongan sayuran ini digunakan untuk hidangan French fries.



Gambar 8. Frite

8. Jardinière

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 x 1 x 1 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak.



Gambar 9. Jardiniere

9. Julienne

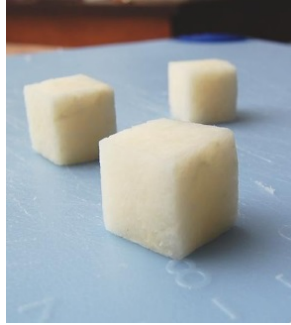
Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumate, biasanya digunakan pada wortel, kubis, lobak, wortel, dan bawang Bombay.



Gambar 10. Julienne

10. Large Dice

Potongan ini seperti dadu besar dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak dan kentang.



Gambar 11. Large Dice

11. Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, biasanya digunakan pada wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 12. Macedoine

12. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.

13. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.



Gambar 13. Medium Dice

14. Slice

Potongan tipis dengan cara memotongnya melintang atau miring dan harus rata.



Gambar 26. Slice

3. Potongan ikan

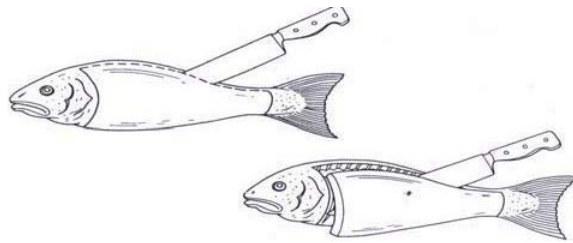
A. Cara memotong ikan

1) *Filleting and Skinning flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

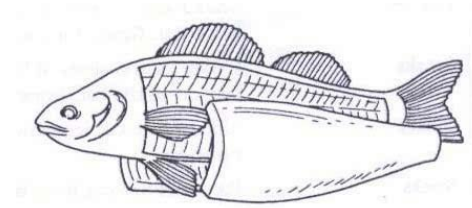
Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- e. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- f. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *Skinning*

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.

- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
- d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain

Keterangan:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
- Kulit dibuang

2) *Filleting and skinning round fish*

"Round fish " meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "fillet" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum *round fish* di *fillet*, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkany *fillet*
- e. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- a) *Filleting - Skinning – Portioning*
- b) *Filleting - (Portioning and Skinning).*

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses portioning dapat dilakukan tebih cepat b. Berat dan besamya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan besama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit dlterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan

- Kulit dibuang

3) Nama Potongan

- Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.
- Goujon (Goujonette)* Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Model Pembelajaran : Langsung
2. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang 	90 menit

	<p>potongan bahan makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa memperhatikan berbagai jenis potongan bahan makanan yang dijelaskan <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, macam, karakteristik, dan cara penyimpanan dari berbagai potongan bahan makanan. <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek dan menilai secara berkelompok tentang potongan bahan makanan. • Mendiskusikan hasil praktek dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang pemotongan bahan makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil praktek tentang potongan bahan makanan. 2. Mempresentasikan laporan hasil praktek tentang pemotongan bahan makanan. 	<p>30 menit</p> <p>115 menit</p> <p>30 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Potongan Bahan Makanan, Video potongan bahan pangan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Hand Out Potongan Bahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok berupa soal tentang potongan bahan makanan
3. Penilaian

Tugas Kelompok :

1. Mencari contoh masakan dari nabati dan hewani yang sesuai dengan potongan

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 8 kelompok
- b. Kelompok 1,2 membahas tentang hidangan yg sesuai dengan potongan sayur tertentu
- c. Kelompok 3,4 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan ikan tertentu
- d. Kelompok 5,6 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan ayam tertentu
- e. Kelompok 7,8 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan daging tertentu

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, September 2014

Mengesahkan

Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui

Kepala Sekolah

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP.19661228 199303 2 007

SOAL ULANGAN HARIAN 3

1. Potongan sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1x1x1 mm adalah ...
 - a. **Brunoise**
 - b. Chopped
 - c. Chiffonade
 - d. Cube
 - e. Jardiniere
2. Potongan cincang halus sering digunakan pada bawang bombay adalah
 - a. Jardiniere
 - b. Cube
 - c. **Chopped**
 - d. Frite
 - e. Emincer
3. Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm adalah
 - a. Large dice
 - b. **Juliene**
 - c. Slice
 - d. Frite
 - e. Macedoine
4. Potongan sayuran berbentuk kubus berukuran 2 x 2 x 2 cm adalah
 - a. Macedoine
 - b. Frite
 - c. Juliene
 - d. Cube
 - e. **Large dice**
5. Potongan sayuran yang khusus untuk kol diiris tipis memanjang adalah
 - a. Cube
 - b. Juliene
 - c. **Chiffonade**
 - d. Chopped
 - e. Frite
6. Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul atau dilipat disebut
 - a. Paupiette
 - b. Goujon

- c. **Delice**
 - d. Fillet
 - e. Trocon
7. Rolled filled adalah sebutan lain dari
- a. Delice
 - b. **Paupiette**
 - c. Fillet
 - d. Trocon
 - e. Goujon
8. Potongan ikan berbentuk bulat utuh bersama durinya disebut
- a. Goujon
 - b. Fillet
 - c. Paupiette
 - d. Fillet
 - e. **Trocon**
9. Bagian dari daging yang berasal dari bagian tengah pinggang sapi mempunyai tekstur empuk dan memiliki lemak sedikit adalah
- a. T bone
 - b. Sirloin
 - c. **Tenderloin**
 - d. Ribs
 - e. Chuck
10. Potongan daging yang berasal dari bagian rusuk sapi adalah
- a. Chuck
 - b. But
 - c. tenderloin
 - d. **Ribs**
 - e. Heat fillet
11. Potongan daging yang berasal dari bagian pundak sebelah kanan dekat leher sapi yang termasuk potongan daging yang agak keras adalah
- a. T bone
 - b. Sirloin
 - c. Tenderloin
 - d. **Chuck**

e. Brisket

12. Brisket adalah

- a. **Potongan daging yang berasal dari bagian bawah dada sapi**
- b. Potongan yang berada di bagian atas panggul
- c. Potongan yang berasal dari rusuk sapi
- d. Potongan daging yang berasal dari bagian perut sapi
- e. Potongan daging yangb berasal dari bagian pundak sebelah kanan dekat leher sapi

13. Potongan daging yang berasal dari bagian kanan perut sapi adalah

- a. Chuck
- b. Tenderloin
- c. **Flank**
- d. Brisket
- e. Sirloin

14.



Gambar diatas merupakan bagian

- a. Thigh
- b. **Wings**
- c. Drumstick
- d. Supreme
- e. Breast

15. Breast merupakan potongan ayam bagian

- a. Paha bawah
- b. Paha atas
- c. Sayap
- d. Punggung
- e. **Dada**

16. bagian moncong atau hidung babi disebut

- a. **Snout**
- b. Neck

- c. Toes
- d. Jaw
- e. Side

17. i) putar dahulu badan ikan hingga kepala mengarah pada badan kita
ii) letakan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita
iii) lanjutkan torehan sampai ke perut
iv) buat torehan diantara kepala dan badan ikan, lalu toreh di sepanjang punggung ikan sampai bagian ekor

Berikut merupakan tahap filleting yang tepat adalah....

- a. i), ii), iii), iv)
- b. ii), i), iii), iv)
- c. ii), iv), i), iii)**
- d. iv), iii), ii), i)
- e. iii), iv), ii), i

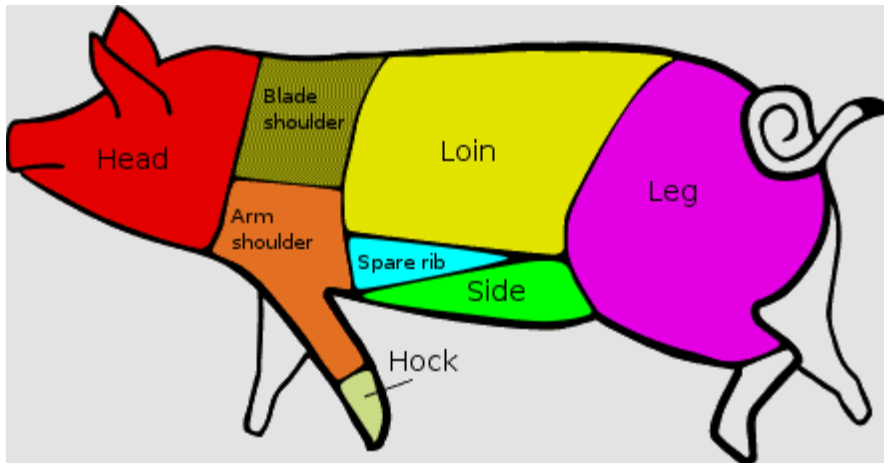
18. Proses pemisahan antara daging dengan kulit adalah....

- a. Filleting
- b. Skinning**
- c. Cutting
- d. Chopping
- e. Slicing

19. Barikut yang termasuk karkas ayam adalah

- a. Kepala, kulit, paha atas
- b. Jeroan, bulu, dada
- c. Sayap, dada, kepala
- d. Pada, dada, sayap**
- e. Punggung, dada, jeroan

20.



Bagian-bagian Pork pada no. I, II, III secara berurutan adalah.....

- a). Head, Arm Shoulder, Loin
- b). Arm Shoulder, Loin, Side**
- c). Head, Leg, Spare rib
- d). Blade shoulder, Leg, Head
- e). Head, Spare rib, Lion

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

A. Teknik Pengolahan Makanan

Teknik pengolahan makanan adalah bermacam-macam metode yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan makanan untuk konsumsi. Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*.



Gambar 1. *Boiling*

Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbi-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. *Memasak* dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

b. *Steaming*



Gambar 2. *Steaming*

Steaming adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan diolah dengan menggunakan tekanan uap panas dalam proses pematangannya.

Ada 2 macam teknik kukus (*steaming*), yaitu:

- 1. Atmospheric Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air pada suhu didih (100° C)
- 2. High Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air bertekanan tinggi (121° C)

• **Permasalahan yang Timbul Dalam Proses Pemasakan**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Sayuran yang dikukus berubah warna	-Proses pengukusan terlalu lama -Meletakkan sayuran pada kukusan selagi kukusan selagi kukusan masih dingin
Bahan makanan tidak matang	Jumlah bahan makanan yang dikukus terlalu banyak sehingga tidak sesuai dengan kapasitas kukusan
Kue yang seharusnya mengembang hasilnya bantat	Memasukkan cetakkan yang telah berisi adonan kue kedalam kukusan ketika kukusan belum benar-benar panas
Permukaan kue menjadi basah	Saat pengukusan, tutup kukusan tidak dibungkus serbet sehingga tetesan air membasahi permukaan kue

c. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan dibawah suhu didih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 95-98° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan.

Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar

Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. Simmering diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skimming*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu simmering. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

Bahan makanan yang paling cocok digunakan dalam teknik simmering adalah bahan makanan yang mempunyai tekstur liat, misalnya daging.

d. *Poaching*



Gambar 3. *Poaching*

Poaching adalah proses pemasakan dimana bahan makanan permukaannya terendam dalam bahan cair dan diolah pada suhu dibawah pada suhu didih (93-95°C)

• **PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Hasil Poached Fish keras	Temperature saat pengolahan terlalu tinggi
Masakan hancur	-Waktu pengolahan terlalu lama -Temperatur saat pengolahan terlalu tinggi
Buah yang dimasak berubah warna	-Terlalu lam dibiarkan di udara terbuka setelah dikupas -Permukaan buah tidak sepenuhnya terendam cairan perebus
-Telur lengket pada dasar pan -Bentuknya terlalu lebar dan terlalu melebar	-Temperatur yang digunakan terlalu rendah -Telur tidak segar

Handout Teknik Pengolahan Makanan

Boga Dasar

e. Braising

Teknik braising adalah proses pemasakan dimana bahan makanan yang diolah dalam bentuk utuh/ potongan besar, separuh bahan makanan terendam dalam cairan, diolah dengan api kecil, disertai dengan teknik *basting* serta dilakukan dalam wadah tertutup.

Suhu yang digunakan dalam teknik braising yang dilakukan diatas kompor sama dengan yang digunakan pada teknik simmering (95-98° C). Untuk mempertahankan aroma dan rasa serta tingkat keempukan yang tepat dibutuhkan proses pemasakan yang perlahan karena itu teknik pengolahan yang paling tepat menyertai teknik *simmering*.

f. Blanching

Teknik blanching adalah proses dimana bahan makanan direbus dalam air mendidih (100° C) dalam waktu yang sangat singkat.

Pada sayuran, teknik blanching lebih bertujuan untuk mematikan enzim sehingga sayuran tidak rusak bila dibekukan dalam freezer.

Blanching harus diikuti dengan teknik refresh, makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.

Blanching dapat dilakukan /dimulai dengan air yang mendidih ataupun air yang dingin (suhu ruang 37° C).

Tujuan Blanching Dimulai dengan Air Dingin:

1. Mengeluarkan bau yang tidak sedap dari bahan makanan
2. Untuk mengurangi kadar garam yang terkandung dalam daging hasil awetan (cured meats), misalkan daging asap.
3. Menghilangkan darah dan kotoran lainnya serta memutihkan bahan makanan, misalnya: tulang ikan untuk membuat *white stock*

Tujuan Blanching dengan Air Panas:

1. Menutup pori-pori bahan makanan sehingga aroma dan rasa makanan dapat dipertahankan (misalkan pada daging dan unggas)
2. Untuk mengolah bahan makanan menjadi setengah matang untuk selanjutnya diolah dengan teknik lain hingga matang
3. Untuk mengupas kulit yang tipis dari buah-buahan, misalnya tomat.

• PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN

Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Merebus sayuran berwarna hijau hasil warnanya kecoklatan	Warna kecoklatan disebabkan pada saat proses perebusan, tutup panci tidak dibuka
Hasil rebusan sayuran berwarna tidak cerah	-Pada saat perebusan tutup panci tidak dibuka -Setelah proses perebusan tidak dilakukan refresh
Hasil rebusan pasta: -Terlalu Lembek -Kusam -Menggumpal	-Proses perebusan terlalu lama -Tidak segera dihidangkan -Tidak menambahkan minyak goreng pada air perebus -Kurang melakukan pengadukan -Tidak melakukan teknik refresh
Kaldu tidak jernih atau keruh	-Api terlalu besar sehingga gelembung-gelembung air yang ditimbulkan besar -Tidak melakukan skimming

g. *Stewing*

Stewing adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan seluruh permukaannya terendam dalam cairan yang digunakan sebagai media perebus, dilakukan dalam panci yang terbuka, dilakukan diatas kompor dengan api kecil

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. *Baking*



Gambar 4. Contoh produk *baking*

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*.

b. *Roasting*

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar



Gambar 5. *Roasting*

Roasting adalah teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak. Bahan makanan yang biasa di *roasting* adalah daging, unggas. Apapun jenis oven yang digunakan. Prinsip dari roasting ini adalah membuat makanan menjadi kering dan matang. Namun Karena panasnya oven, banyak lemak yang ada pada bahan makanan menjadi hilang sehingga diperlukan tambahan lemak dalam proses pemasakannya. Bahan makanan di panggang dalam oven bersuhu $227 - 235^{\circ}\text{C}$ untuk menghasilkan makanan yang matang dipermukaannya dan keluar aroma serta warnanya. Setelah dipanggang selama 20 menit, turunkan suhu oven agar bagian dalam bahan makanan lebih matang. Namun bila tidak diturunkan makanan akan matang dibagian luarnya dan mentah dibagian dalam.

c. *Grilling*



Gambar 6. *Grilling*

Grilling adalah proses memasak bahan makanan dengan menggunakan panas api yang tinggi dan langsung. Sumber panas/api biasanya berada di bawah bahan makanan yang sedang dimasak/panggang, bila sumber panas/api berasal di atas bahan makanan yang sedang dimasak proses tersebut disebut “*gratinating*”.

Kegosongan menjadi ciri khas dan yang menunjukkan bahwa makanan tersebut diolah dengan di *grilled*. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

d. *Griddling*

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar



Gambar 7. Griddling

Griddling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan datar. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

e. Barbeque



Gambar 8. Barbeque

Proses memasak dengan sumber panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu di atasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

f. Pan Broiling



Gambar 9. Pan Broiling

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

Pan Broiling adalah metode memasak kering, dilakukan dalam wajan di atas kompor tanpa tambahan lemak. Biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

Metode Panas Kering Dengan Lemak (*Dry Heatmethod Usingfat*)

a. *Sauting (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumiss bumbu hingga beraroma harum
- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat.

Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumisadalah bawang bombay cincang, daging, sayuran danbumbu.

b. *Deep Frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. *Shallow frying*

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanyashallow *frying* tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté*, *griddle*

d. *Pressure Frying*

Menggoreng dengan tekanan atau deep rying dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. *Microwave Cooking*

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

[illegible]

• Petunjuk penskoran:

Skor 4 = selalu, apabila selalu melakukan sesuai pernyataan

Skor 3 = sering, apabila sering melakukan sesuai pernyataan dan Skor kadang-kadang tidak melakukan

Skor 2 = kadang-kadang, apabila kadang-kadang melakukan dan sering tidak melakukan

Skor 1 = tidak pernah, apabila tidak pernah melakukan

• Peserta didik memperoleh nilai :

Baik Sekali (A) : apabila memperoleh skor 13 - 16

Baik (B) : apabila memperoleh skor 9 - 12

Cukup (C) : apabila memperoleh skor 5 - 8

Kurang (D) : apabila memperoleh skor 1 – 4

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Jumlah butir aspek yang dinilai}}$

LAMPIRAN 2

Post test

Soal :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan makanan ?
2. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas basah ?
3. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas kering?
4. Sebutkan dan jelaskan contoh teknik pengolahan panas basah dan teknik pengolahan panas kering? (sebutkan minimal 3)

Jawaban :

1. Teknik pengolahan makanan adalah bermacam-macam metode yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan makanan untuk konsumsi.
2. Teknik pengolahan metode panas basah yaitu proses pengolahan makanan dengan penghantaran panas pada bahan makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap.
3. Metode panas kering, yaitu proses pengolahan makanan dengan penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas.
4. **Teknik pengolahan panas basah :**
 - a. *Boiling*
Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C
 - b. *Simmering*
Simmering, memasak dalam cairan dibawah suhu didih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 95-98° C
 - c. *Steaming*
Steaming adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan diolah dengan menggunakan tekanan uap panas dalam proses pematangannya.

Teknik pengolahan panas kering:

- a. *Barbeque*
Proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala.
- b. *Pan Broiling*
Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran
- c. *Grilling*
Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas.

Pedoman Penilaian:

No	Soal	Rubrik
1.	Apa pengertian dari teknik pengolahan makanan ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
2.	Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas basah ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas basah 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
3.	Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas kering ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas kering 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
4.	Sebutkan contoh teknik pengolahan panas basah !	6= jika siswa menyebutkan 3 atau lebih contoh teknik pengolahan panas basah dan panas kering beserta penjelasannya 4= jika siswa menyebutkan 2 contoh teknik pengolahan panas basah dan panas kering beserta penjelasannya 2= jika siswa menyebutkan 1 contoh teknik pengolahan panas basah dan panas kering beserta penjelasannya 1= jika siswa menyebutkan 1 contoh teknik pengolahan panas basah atau panas kering 0= jika tidak ada jawaban sama sekali

A. Kriteria Penskoran:

- 1. Setiap butir soal memiliki nilai yang berbeda-beda
- 2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 15 kemudian dibagi 15, lalu dikalikan 100, hingga menghasilkan skor 100

B. Kriteria Penilaian:

- 1. Perolehan Skor 1-25 ; nilai = 1
- 2. Perolehan Skor 26-50 ; nilai = 2
- 3. Perolehan Skor 51-75 ; nilai = 3
- 4. Perolehan Skor 76-100 ; nilai = 4

Keterangan: Kriteria penilaian:

A. Pedoman pensekoran:

Skor terentang antara 1-4;
Skor 1 , kategori Kurang
Skor 2, kategori Cukup
Skor 3, kategori Baik
Skor 4, Kategori Sangat baik

B. Pedoman penilaian akhir:

Nilai Akhir 1 (NA 1) :Jumlah skor proses x 50%
Nilai Akhir 2 (NA 2) :Jumlah skor produk x 50%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2}$$

C. Konversi nilai:

Nilai 0 - 1, huruf D

Nilai 1,1 - 2, huruf C

Nilai 2,1 - 3, huruf B

Nilai 3,1 - 4, huruf A

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

KELAS : X

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

TAHUN PELAJARAN :2014/2015

RIA ARIYANI

NIM. 11511241014

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: BogaDasar
Tema	: Teknik Pengolahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahupembelajaranmenyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja
- 3.4 : Menjelaskan teknik pengolahan makanan
- 4.4 : Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

1. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan dengan bahasa yang santun.
2. Menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan dengan tepat,
3. Mengidentifikasi jenis-jenis teknik pengolahan makanan, meliputi;
 - Teknik Pengolahan Panas Basah
 - Teknik Pengolahan Panas Kering
4. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan SOP.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan,
2. Siswa mampu menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan,
3. Siswa mampu menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan, meliputi;
 - Teknik Pengolahan Panas Basah
 - Teknik Pengolahan Panas Kering
4. Siswa mampu melakukan berbagai teknik pengolahan makanan sesuai SOP.

E. MATERI AJAR

Teknik Pengolahan Makanan

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100 ° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbi-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. Memasak dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

b. *Steaming*

Steam adalah memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212 ° F sama dengan air mendidih.

c. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205 ° F atau 85 – 96 ° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

d. *Poaching*

Poaching adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara 160–180 ° F atau 71 - 82 ° C. Bahan makanan yang dapat diproses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur. Contoh *poaching* hidangan telur (*poach egg*)

e. *Braising*

Braise atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup. Kriteria hasil *braising* daging: daging berwarna coklat, utuh/tidak hancur, daging empuk.

f. *Blanching*

Blanch memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut. Bahan makanan yang dapat *diblanching* adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat dll. Contoh proses *blanching* pada sayuran.

Kriteria hasil sayuran dengan metode blanching adalah sayuran berwarna hijau/segar dan tekstur agak keras.

g. *Stewing*

Stewing adalah mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan diatas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa di pakai adalah susu, santan dan *stock*.

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. *Baking*

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*.

b. *Roasting*

Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

c. *Salamander*

Salamander, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

d. *Grilling*

Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

e. *Gridling*

Gridling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

f. *Pan Broiling*

Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

g. *Barbeque*

Barbeque, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

Metode Panas Kering Dengan Lemak (*Dry Heat Method Using Fat*)

a. *Sauteing (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumis bumbu hingga beraroma harum
- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat. Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu.

b. *Deep Frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. *Shallow frying*

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanyashallow frying tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté, griddle, dan stir fry*

d. *Pressure Frying*

Menggoreng dengan tekanan atau deep rying dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. *Microwave Cooking*

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

F. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan : Siantifik
- Model Pembelajaran : *Snow Ball Throwing*
- Metode : Ceramah, Diskusi, *Cooperative learning*

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	1. Guru membuka pelajaran dengan berdo’a dan	20 menit

	<p>mengecek kehadiran peserta didik.</p> <p>2. Motivasi</p> <p>Guru memotivasi siswa agar siswa dapat mengikuti pelajaran dengan antusias dengan mengaitkan manfaat mempelajari teknik pengolahan makanan dalam kehidupan sehari-hari.</p> <p>3. Apersepsi</p> <p>Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi teknik pengolahan makanan untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “Teknik pengolahan apa yang sering anda temui di kehidupan sehari-hari anda?”, dsb.</p> <p>4. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran tentang teknik pengolahan makanan</p> <p>5. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang pengolahan minuman segar untuk pertemuan pertama.</p>	
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati penjelasan guru tentang teknik pengolahan makanan Siswa memperhatikan berbagai teknik pengolahan makanan <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang berbagai teknik pengolahan makanan <p>MENGEKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa secara berkelompok, berdiskusi, mengumpulkan informasi dan menganalisa tentang berbagai teknik pengolahan makanan yang diterapkan dalam pengolahan menu makanan <p>MENGKOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa secara berkelompok mempresentasikan hasil diskusi dan analisa teknik olah yang diterapkan dalam menu makanan. <p>MENGEVALUASI</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi hasil belajar siswa dengan kuis yang dilakukan dengan metode <i>snow ball throwing</i> 	<p>45 menit</p> <p>25 menit</p> <p>65 menit</p> <p>85 menit</p> <p>45 menit</p>
C. Penutup	<p>1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p>	30 menit

	3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Guru mengucapkan salam penutup.	
--	--	--

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR:

Media : Laptop, LCD, Video, dan Power Point tentang Peralatan Pengolah Makanan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Buku Pengolahan Makanan dengan Teknik Basah (*Wet Heat*) karangan Dra. Endah Saraswati, Hand Out Teknik Pengolahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR:

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok mengenai teknik pengolahan makanan.
3. Penilaian

a. Sikap Spiritual dan Sosial

Tujuan Pembelajaran berdasarkan ASPEK SIKAP

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas : X Jasa Boga 3
Hari, tanggal : Selasa, 17 September 2014
Materi Pokok/Tema : Teknik Pengolahan Makanan

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan
		Menghayati ajaran agama yang dianut	Jujur	Disiplin	Tanggung	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri	

Keterangan Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

- SB : Sangat Baik
- B : Baik
- C : Cukup
- K : Kurang

b. Pengetahuan

Tugas individu :

- Pre test**
 1. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan makanan menurut anda?
 2. Sebutkan dan jelaskan contoh teknik pengolahan makanan yang pernah anda lakukan!
- Post test**
 - i. Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan	1	1
2.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas basah	2	1
3.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas kering	3	1
4.	Jenis	Menyebutkan dan menjelaskan teknik olah panas basah dan panas kering	4	1
Jumlah				4

- ii. Instrumen : (terlampir)

Tugas Kelompok :

1. Secara berkelompok siswa menganalisis teknik pengolahan makanan yang digunakan dalam proses pengolahan beberapa menu makanan.

Keterangan :

2. 1 kelas dibagi menjadi 6 kelompok
3. Kelompok 1 s/d 6 menganalisis teknik olahnya menu yang berbeda-beda

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, 16 September 2014

Telah diperiksa
Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Ria Ariyani
NIM. 11511241014

Mengetahui
Kaprodik/ Korna

Mengesahkan
Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.
NIP. 1966122 199303 2 007

TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

OLEH:

RIA ARIYANI

TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Teknik pengolahan makanan adalah bermacam-macam metode yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan makanan untuk konsumsi

**TEKNIK PENGOLAHAN
MAKANAN**



```
graph LR; A[TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN] --> B[METODE PANAS BASAH]; A --> C[METODE PANAS KERING];
```

METODE PANAS BASAH

METODE PANAS KERING

METODE PANAS BASAH

- TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN PENGHANTAR PANAS MELALUI BAHAN CAIR SEPERTI: *STOCK, SAUCE* ATAUPUN UAP

METODE PANAS BASAH

BOILING

BLANCHING

STEAMING

POACHING

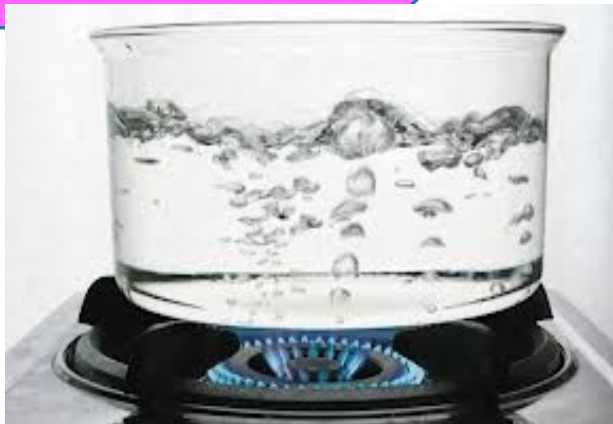
SIMMERING

BRAISING

STEWING

BOILING

Memasak makanan dalam air mendidih dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C



BLANCHING

Memasak bahan makanan dalam air mendidih dan dalam waktu singkat



STEAMING

memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212°F sama dengan air mendidih



POACHING

memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara $160\text{--}180^{\circ}\text{F}$ atau $71 - 82^{\circ}\text{C}$



SIMMERING

Memasak dalam cairan
dibawah suhu didih
dengan api kecil.
Temperatur panas
sekitar 95-98° C

BRAISING

Teknik braising adalah proses pemasakan dimana bahan makanan yang diolah dalam bentuk utuh/ potongan besar, separuh bahan makanan terendam dalam cairan, diolah dengan api kecil.

STEWING

Stewing adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan seluruh permukaannya terendam dalam cairan yang digunakan sebagai media perebus, dilakukan dalam panci yang terbuka

METODE PANAS KERING

Teknik pengolahan makanan dengan penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas

METODE PANAS KERING

CONTOH :

BAKING

GRILLING

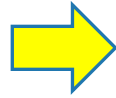
ROASTING

BARBEQUE

GRIDDLING

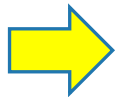
PAN BROILING

BAKING



memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven

GRILLING



dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas

ROASTING



Teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak.

BARBEQUE



Proses memasak dengan sumber panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan.

GRIDDLING



Griddling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan datar.

PAN BROILING



Pan Broiling adalah metode memasak panas kering, dilakukan dalam wajan di atas kompor tanpa tambahan lemak.

METODE PANAS KERING DENGAN LEMAK

SAUTING

DEEP FRYING

SAUTING



Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak

DEEP FRYING



dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak



TERIMA KASIH

1. Berikut ini yang termasuk teknik pengolahan makanan dengan metode panas basah adalah....
 - a. *Simmering, stewing, grilling*
 - b. *Steaming, skimming, gridling*
 - c. *Braising, blanching, baking*
 - d. *Barbeque, stewing, poaching*
 - e. ***Boiling, blanching, braising***

2. Teknik memasak makanan dalam air mendidih (suhu 100°C), dengan menggunakan cairan seperti air, kaldu, santan, atau susu yang direbus disebut....
 - a. *Simmering*
 - b. *Braising*
 - c. ***Boiling***
 - d. *Stewing*
 - e. *Baking*

3. Teknik memasak dengan mengambil busa-busa yang dihasilkan dari ekstrak bahan makanan yang direbus dengan maksud untuk menjernihkan dalam pembuatan kaldu adalah....
 - a. *Steaming*
 - b. *Simmering*
 - c. *Stewing*
 - d. ***Skimming***
 - e. *Sauteing*

4. Pada saat proses *boiling* berlangsung, tutup panci sebaiknya dibiarkan terbuka. Teknik *boiling* seperti ini baik digunakan untuk memasak bahan makanan berupa....
 - a. Daging
 - b. Unggas
 - c. Umbi-umbian
 - d. **Sayuran**
 - e. Ikan

5. Berikut adalah teknik pengolahan makanan yang memiliki kesamaan suhu dalam memasak yaitu 95-98°C atau dibawah titik didih.....
 - a. *Simmering dan Steaming*
 - b. ***Stewing dan Braising***
 - c. *Braising dan Boiling*
 - d. *Blanching dan Boiling*
 - e. *Poaching dan Steaming*

6. Permasalahan yang sering timbul dalam pembuatan kue dengan teknik panas basah seperti permukaan kue yang menjadi basah merupakan teknik pengolahan.....

- a. **Steaming**
- b. *Simmering*
- c. *Boiling*
- d. *Poaching*
- e. *Braising*

7.

No	<i>Stewing</i>	<i>Braising</i>
I	Seluruh permukaan bahan terendam cairan	Separuh bagian bahan terendam cairan
II	Tidak disertai teknik simmering	Disertai teknik simmering
III	Teknik memasak dengan api kecil	Teknik memasak dengan api besar
IV	Potongan bahan, kecil	Potongan bahan besar/utuh

Berdasarkan tabel diatas, perbedaan antara teknik olah *stewing* dan *braising* yang tepat adalah.....

- a. I, II
 - b. II, III
 - c. III, IV
 - d. I, III
 - e. **I, IV**
8. Penggunaan cuka/asam pada teknik *poaching* misalnya pada *poached egg* bertujuan untuk.....
- a. Menambah nilai gizi
 - b. **Membentuk tekstur**
 - c. Menambah cita rasa
 - d. Menambah warna makanan
 - e. Memperindah tampilan makanan
9. i) angkat dan tiriskan bahan makanan
ii) rebus air sampai mendidih
iii) siram dengan air dingin
iv) masukkan bahan makanan selama beberapa saat
Urutan yang tepat untuk teknik olah diatas adalah.....
- a. i), ii), iii), iv)
 - b. ii), iii), i), iv)
 - c. **ii), iv), i), iii)**
 - d. iv), iii), ii), i)
 - e. ii), iv), iii), i)

10. Teknik olah yang dimaksud pada soal **nomor 9** adalah.....
- a. *Poaching*
 - b. ***Blanching***
 - c. *Boiling*
 - d. *Braising*
 - e. *Simmering*
11. Dalam teknik memasak, terdapat beberapa metode, yaitu....
- a. *Wet Heat Method, Dry Heat Method, Dry Heat Method with Liquid*
 - b. *Wet Dry Method, Cooking Method, Pan Heat Method*
 - c. *Wet Heat Method, Dry Heat Method, Microwave Cooking*
 - d. ***Wet Heat Method, Dry Heat Method, Dry Heat Method with Fat***
 - e. *Wet Heat Method, Dry Heat Method, Wet Dry Method*
12. Metode memasak dengan penghantaran panas melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas merupakan pengertian dari.....
- a. ***Dry Heat Method***
 - b. *Wet Heat Method*
 - c. *Cooking Method*
 - d. *Pan Heat Method*
 - e. *Wet Dry Method*



13. Gambar diatas merupakan hasil produk dengan teknik olah....
- a. ***Baking***
 - b. *Roasting*
 - c. *Barbeque*
 - d. *Grilling*
 - e. *Sauteing*
14. Berikut merupakan contoh produk yang diolah dengan teknik *grilling* adalah....
- a. *Pizza, steak*
 - b. ***Kambing guling, sate***
 - c. *Soto, bakso*
 - d. *Jagung bakar, steak*

e. *Crepe, panecake*

15. *French Fries* merupakan hidangan makanan yang diolah dengan teknik.....

- a. *Shallow frying*
- b. *Pan Broiling*
- c. *Pressure frying*
- d. ***Deep frying***
- e. *Sauteing*

16. Memasak dengan pengolahan makanan secara cepat dengan sedikit lemak merupakan teknik memasak.....

- a. *Shallow frying*
- b. *Pan Broiling*
- c. *Pressure frying*
- d. *Deep frying*
- e. ***Sauteing***

17. Untuk membuat hidangan makanan seperti Semur daging, diperlukan teknik olah....

- a. *Sautéing, skimming*
- b. *Sautéing, boiling*
- c. ***Sautéing, stewing***
- d. *Sautéing, blanching*
- e. *Sautéing, poaching*

18. Metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan sedikit lemak yang dipanaskan terlebih dahulu menggunakan wajan/pan ceper disebut.....

- a. *Sautéing*
- b. *Deep drying*
- c. ***Shallow frying***
- d. *Pressure frying*
- e. *Microwave cooking*



19.

Alat diatas merupakan alat yang digunakan untuk memasak dengan teknik.....

- a. *Grilling*
- b. ***Griddling***
- c. *Pan Broiling*
- d. *Sautéing*
- e. *Roasting*

20. Teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak sebagai olesan (*basting*) bahan makanan yang dipanggang merupakan teknik olah....

- a. *Baking*
- b. *Grilling*
- c. *Griddling*
- d. ***Roasting***
- e. *Braising*

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS/SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA	:
NIP	:

F/751/Wakasek 1/4.2

12/07/2010

[illegible]

F/751/Wakasek 1/4.2

12/07/2010

[illegible]

Mengetahui
Kepala Sekolah

NIP.

Mengesahkan
Wakasek 1

NIP.

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

GAN

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp.(0293)362210 Magelang 56117

AGENDA MENGAJAR

Nama : _____
NIP : _____

AGENDA MENGAJAR GURU

[illegible]

Ket : Agenda Mengajar diisi sebelum dan sesudah mengajar
Agenda Mengajar disahkan oleh wakasek 1 dan kepala sekolah
Pengesahan dilakukan pada saat supervisi kelas,akhir semester atau akhir tahun pelajaran

[illegible]

Ket : Agenda Mengajar diisi sebelum dan sesudah mengajar

Agenda Mengajar disahkan oleh wakasek 1 dan kepala sekolah

Penandatanganan dilakukan pada saat supervisi kelas,akhir semester atau akhir tahun pelajaran

[illegible]

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

SEKOLAH MENEGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

KISI – KISI SOAL

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS / SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA : _____

NIP : _____

KISI - KISI SOAL

Nama Sekolah

: SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian

: Jasa Boga

Kompetensi Keahlian

: Tata Boga

Mata Pelajaran

: Boga Dasar

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML
1	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat dan pesawat masak)				Definisi peralatan pengolah makanan	1, 2, 13	PG	3
					Fungsi peralatan pengolah makanan	3, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 16,17, 18, 20	PG	12
					Jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan	4, 11, 14	PG	3
					Perawatan peralatan pengolah makanan	10	PG	1
					Pengoperasian peralatan pengolah makanan	19	PG	1
2	3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan				Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	1, 6, 7, 11, 19, 16, 18, 15	PG	8

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML
					Menjelaskan proses pembuatan santan,	4, 5, 8,	PG	8
					air daun suji, air abu merang	9, 10,		
						13, 17,		
						20		
					Kegunaan penanganan dasar pengolahan	2, 3,	PG	4
					makanan dalam produk makanan	12, 14		
3	3.3. Potongan Bahan Makanan				Potongan Sayuran	1, 2, 3,	PG	5
						4, 5		
					Potongan Ikan	6, 7, 8,	PG	3
					Potongan Ayam	14, 15,	PG	3
						19		
					Potongan Daging	9, 10,	PG	7
						11, 12,		
						13, 16,		
						20		
4								
					Teknik dalam potongan bahan makanan	17, 18	PG	2

NIP.

NIP.

NIP.

1/Wakasek 1/ 8.2

7/12/2010

[illegible]

L/Wakasek 1/ 8.2

7/12/2010

KET

[illegible]

L/Wakasek 1/ 8.2

7/12/2010

[illegible][illegible]

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah

Mata Pelajaran

Kelas

Semester/ Tahun Pelajaran

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar

Jenis Tes

Hari/Tanggal

: SMK NEGERI 3 MAGELANG

: BOGA DASAR

: X JASA BOGA 3

: 3.1 Peralatan Pengolahan Makanan

: Ulangan Harian Pilihan Ganda

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	50	50%			
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	95	95%			
3	ALDI WAHYU PERMANA	85	85%			
4	ANISA ISTIKOMAH	80	80%			
5	ARYANI YUNITA	90	90%			
6	AVIFA FISKASARI FAHEVY	90	90%			
7	AYU SOFIATUL ULYA	65	65%			
8	DESI RAHMAWATI	85	85%			
9	DIMAS SETIAWAN	85	85%			
10	DINDA SAPUTRI	75	75%			
11	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	75	75%			
12	ERVINA FAHMAYANTI	90	90%			
13	FARIDA JIHAN AZILLA	95	95%			
14	FERDIANTI LESTARI	95	95%			
15	GALUH ISNINDINAR	90	90%			
16	HANIK UMI MUHAJIROH	60	60%			
17	HASAN SAPUTRO	85	85%			
18	IKHDA KHUSNIYAH	75	75%			
19	INTAN WULAN SARI	80	80%			
20	LINDA SILVIYANA	70	70%			
21	MAYA AMALIA S	95	95%			
22	MIFTAKHUL KARIMAH	90	90%			
23	MUHAMMAD WIDHI I	90	90%			
24	MUHAMMAD ANDRI S	85	85%			
25	MUNIFAH FARHANAH	90	90%			
26	NUR FATIN ABIDAH	85	85%			
27	NUR KHOIMATUN K	85	85%			
28	NURLAILA ANGGRAINI	95	95%			
29	OKTAVIA DWIANAWATI	80	80%			
30	RAHAYUWARTI	75	75%			
31	RAVITIANO	65	65%			
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	80	80%			
33	TIRTA SETIAWAN	80	80%			
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	90%			
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	75%			
36	YUNITA NUR SAFITRI	95	95%			
37						
38						
39						
40						
	Jumlah					
	Rata-rata					

Mengetahui

Kepala Sekolah

NIP.

Mengesahkan

Wakasek 1

NIP.

Magelang,

Guru Mata Pelajaran

NIP.

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Kelas : X JASA BOGA 3

Semester/ Tahun Pelajaran

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar : 3.2. Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Jenis Tes : Ulangan Harian Pilihan Ganda

Hari/Tanggal

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	80	80%			
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	85	85%			
3	ALDI WAHYU PERMANA	95	95%			
4	ANISA ISTIKOMAH	65	65%			
5	ARYANI YUNITA	85	85%			
6	AVIFA FISKASARI FAHEVY	85	85%			
7	AYU SOFIATUL ULYA	80	80%			
8	DESI RAHMAWATI	80	80%			
9	DIMAS SETIAWAN	75	75%			
10	DINDA SAPUTRI	85	85%			
11	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	85	85%			
12	ERVINA FAHMAYANTI	60	60%			
13	FARIDA JIHAN AZILLA	100	100%			
14	FERDIANTI LESTARI	95	95%			
15	GALUH ISNINDINAR	85	85%			
16	HANIK UMI MUHAJIROH	60	60%			
17	HASAN SAPUTRO	85	85%			
18	IKHDA KHUSNIYAH	85	85%			
19	INTAN WULAN SARI	90	90%			
20	LINDA SILVIYANA	80	80%			
21	MAYA AMALIA S	85	85%			
22	MIFTAKHUL KARIMAH	80	80%			
23	MUHAMMAD WIDHI I	95	95%			
24	MUHAMMAD ANDRI S	90	90%			
25	MUNIFAH FARHANAH	90	90%			
26	NUR FATIN ABIDAH	85	85%			
27	NUR KHOIMATUN K	95	95%			
28	NURLAILA ANGGRAINI	75	75%			
29	OKTAVIA DWIANAWATI	95	95%			
30	RAHAYUWARTI	85	85%			
31	RAVITIANO	90	90%			
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	70	70%			
33	TIRTA SETIAWAN	95	95%			
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	90%			
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	75%			
36	YUNITA NUR SAFITRI	85	85%			
37						
38						
39						
40						
	Jumlah					
	Rata-rata					

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang,
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

ANALISA BUTIR SOAL

Mata pelajaran : Boga Dasar
 Kelas : X Jasa Boga 3
 Hari/tanggal :
 Materi : 3.1. Peralatan pengolahan makanan

NO	NAMA PESERTA	NOMOR SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	C	A	E	B	A	D	D	B	A	E	C	E	A	D	B	C	D	A	E	B	
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	.	E	D	.	D	B	A	E	B	.	A	.	.	E	.	A	10
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	B	19
3	ALDI WAHYU PERMANA	B	A	.	E	.	.	17
4	ANISA ISTIKOMAH	.	.	A	D	.	.	.	A	.	E	.	.	16
5	ARYANI YUNITA	.	.	A	D	18
6	AVIFA FISKASARI FAHEVY	.	.	.	E	A	18
7	AYU SOFIATUL ULYA	.	.	A	A	D	B	.	D	A	.	.	A	.	13
8	DESI RAHMAWATI	.	.	C	C	A	.	17
9	DIMAS SETIAWAN	C	A	A	17
10	DINDA SAPUTRI	.	.	A	D	.	.	.	A	.	E	A	.	15
11	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	.	.	B	D	.	.	.	A	.	E	A	.	15
12	ERVINA FAHMAYANTI	B	E	.	.	18
13	FARIDA JIHAN AZILLA	C	19
14	FERDIANTI LESTARI	B	19
15	GALUH ISNINDINAR	A	A	.	18
16	HANIK UMI MUHAJIROH	.	.	B	E	C	B	A	B	.	D	D	12
17	HASAN SAPUTRO	.	.	.	E	.	B	B	17
18	IKHDA KHUSNIYAH	B	.	A	D	.	.	C	E	.	.	15
19	INTAN WULAN SARI	C	A	.	D	.	A	16
20	LINDA SILVIYANA	.	.	.	D	B	C	D	.	.	B	.	C	.	.	14

F/751/Wakasek 1/ 7.1

12/07/2010

NO	NAMA PESERTA		NOMOR SOAL																				SCORE
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci		C	A	E	B	A	D	D	B	A	E	C	E	A	D	B	C	D	A	E	B	
21	MAYA AMALIA S		A	19
22	MIFTAKHUL KARIMAH		.	.	.	A	E	.	.	.	18
23	MUHAMMAD WIDHI I		.	.	.	D	.	B	18
24	MUHAMMAD ANDRI S		.	.	.	C	.	.	.	C	.	.	.	C	17
25	MUNIFAH FARHANAH		D	D	.	.	18
26	NUR FATIN ABIDAH		.	.	.	C	.	.	.	C	.	.	.	C	17
27	NUR KHOIMATUN K		.	.	.	C	.	B	A	17
28	NURLAILA ANGGRAINI		B	19
29	OKTAVIA DWIANAWATI		.	.	.	E	E	.	.	C	A	16
30	RAHAYUWARTI		.	.	A	E	.	.	.	C	A	.	E	.	.	15
31	RAVITIANO		.	.	B	C	.	B	.	D	.	.	.	C	E	.	D	.	13
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI		.	.	.	E	.	.	.	D	D	.	E	.	.	16
33	TIRTA SETIAWAN		.	.	A	D	.	.	.	A	.	E	.	.	16
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W		.	.	.	D	.	.	A	18
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA		.	.	.	D	.	.	A	D	E	.	E	.	.	15
36	YUNITA NUR SAFITRI		A	19
37																							
38																							
39																							
40																							
	Jml siswa menjawab benar		35	35	24	20	33	23	31	27	34	36	30	25	35	35	35	22	33	23	29	32	

F/751/Wakasek 1/ 7.1

12/07/2010

KESIMPULAN :

1. Tingkat kesulitan soal

a. Soal mudah	: 11 nomor
---------------	------------

b. Soal sedang	: 3 nomor
----------------	-----------

c. Soal sukar/sulit	: 6 nomor
---------------------	-----------

2. Hasil analisa soal : soal tergolong sedang dan cenderung mudah karena hanya 5 siswa yang tidak tuntas dan harus mengikuti perbaikan

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

NO	NAMA PESERTA		NOMOR SOAL																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Kunci		C	A	B	E	E	B	C	D	A	E	C	B	D	A	B	E	C	E	A	B
21	MAYA AMALIA S		A	A	.	B
22	MIFTAKHUL KARIMAH		E	.	A	B	B
23	MUHAMMAD WIDHI I		.	.	A
24	MUHAMMAD ANDRI S		.	.	A	B
25	MUNIFAH FARHANAH		E	B
26	NUR FATIN ABIDAH		A	C	B
27	NUR KHOIMATUN K		B
28	NURLAILA ANGGRAINI		D	.	E	D	.	.	A.	C
29	OKTAVIA DWIANAWATI		B
30	RAHAYUWARTI		.	.	A	A	B
31	RAVITIANO		E	B
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI		B	A	.	A	C	B	A
33	TIRTA SETIAWAN		B
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W		B	B
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA		A	.	B	A	D	A	.	.	.
36	YUNITA NUR SAFITRI		B	B	D
37																						
38																						
39																						
40																						
	Jml siswa menjawab benar		22	36	26	30	30	35	31	21	26	12	36	31	35	32	32	31	32	36	36	36

F/751/Wakasek 1

12/07/2010

KESIMPULAN :

1. Tingkat kesulitan soal

a. Soal mudah	: 11 nomor
---------------	------------

b. Soal sedang	: 6 nomor
----------------	-----------

c. Soal sukar/sulit	: 3 nomor
---------------------	-----------

2. Hasil analisa soal : soal tergolong sedang, tidak mudah karena beberapa siswa masih harus mengikuti perbaikan

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

Mengetahui
Kepala Sekolah

NIP.

NIP.

NIP.

SCORE
16
17
19
13
17
17
16
16
15
17
17
12
20
19
17
12
17
17
18
16

SCORE
17
16
19
18
18
17
19
15
19
17
18
14
19
18
15
17

1/7.1[illegible]

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

1 Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

2 Mata Pelajaran : Boga Dasar

3 Kelas : X Jasa Boga 3

4 Semester/Tahun Pelajaran : 1 / 2014-2015

5 Kompetensi/Sub Kompetensi : 3.1. Peralatan Pengolahan Makanan

6 Jenis Tes : Formatif/Sub Sumatif/Sumatif

7 Hari /Tanggal : _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
				R1	R2	R3	R4
1	AFIFAH DHEA ANNISA		Remedial	36	76		
2	AYU SOFIATUL ULYA		Remedial	82			
3	HANIK UMI MUHAJIROH		Remedial	80			
4	LINDA SILVIYANA		Remedial	24	76		
5	RAVITIANO		Remedial	62	80		
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

1

Nama Sekolah

: SMK NEGERI 3 MAGELANG

2

Mata Pelajaran

: Boga Dasar

3

Kelas

: X Jasa Boga 3

4

Semester/Tahun Pelajaran

: 1 / 2014-2015

5

Kompetensi/Sub Kompetensi

: 3.2. Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

6

Jenis Tes

: Formatif/Sub Sumatif/Sumatif

7

Hari /Tanggal

: _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
				R1	R2	R3	R4
1	ANISA ISTIKHOMAH		Remedial	80			
2	ERVINA FAHMAYANTI		Remedial	90			
3	HANIK UMI MUHAJIROH		Remedial	80			
4	SULISTIYOWATI		Remedial	80			
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	ALAM MANGGALA DINARTHIA	95	
2	ALDI WAHYU PERMANA	85	
3	ANISA ISTIKOMAH	80	
4	ARYANI YUNITA	90	
5	AVIFA FISKASARI FAHEVY	90	
6	DESI RAHMAWATI	85	
7	DIMAS SETIAWAN	85	
8	DINDA SAPUTRI	75	
9	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	75	
10	ERVINA FAHMAYANTI	90	
11	FARIDA JIHAN AZILLA	95	
12	FERDIANTI LESTARI	95	
13	GALUH ISNINDINAR	90	
14	HASAN SAPUTRO	85	
15	IKHDA KHUSNIYAH	75	
16	INTAN WULAN SARI	80	
17	MAYA AMALIA S	95	
18	MIFTAKHUL KARIMAH	90	
19	MUHAMMAD WIDHI I	90	
20	MUHAMMAD ANDRI S	85	
21	MUNIFAH FARHANAH	90	
22	NUR FATIN ABIDAH	85	
23	NUR KHOIMATUN K	85	
24	NURLAILA ANGGRAINI	95	
25	OKTAVIA DWIANAWATI	80	
26	RAHAYUWARTI	75	
27	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	80	
28	TIRTA SETIAWAN	80	
29	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	
30	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	
31	YUNITA NUR SAFITRI	95	

Keterangan :

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	80	
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	85	
3	ALDI WAHYU PERMANA	95	
4	ARYANI YUNITA	85	
5	AVIFA FISKASARI FAHEVY	85	
6	AYU SOFIATUL ULYA	80	
7	DESI RAHMAWATI	80	
8	DIMAS SETIAWAN	75	
9	DINDA SAPUTRI	85	
10	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	85	
11	FARIDA JIHAN AZILLA	100	
12	FERDIANTI LESTARI	95	
13	GALUH ISNINDINAR	85	
14	HASAN SAPUTRO	85	
15	IKHDA KHUSNIYAH	85	
16	INTAN WULAN SARI	90	
17	LINDA SILVIYANA	80	
18	MAYA AMALIA S	85	
19	MIFTAKHUL KARIMAH	80	
20	MUHAMMAD WIDHI I	95	
21	MUHAMMAD ANDRI S	90	
22	MUNIFAH FARHANAH	90	
23	NUR FATIN ABIDAH	85	
24	NUR KHOIMATUN K	95	
25	NURLAILA ANGGRAINI	75	
26	OKTAVIA DWIANAWATI	95	
27	RAHAYUWARTI	85	
28	RAVITIANO	90	
29	TIRTA SETIAWAN	95	
30	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	
31	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	
32	YUNITA NUR SAFITRI	85	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

DAFTAR NILAI SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL (K1, K2)

MATA PELAJARAN : KELAS / SEM :

NO URUT	NO INDIK	NAMA SISWA	KOMPETENSI SIKAP																					DESKRIPSI	
			KD 1				KD 2				KD 3				KD 4				KD 5				NILAI SIKAP		PREDIKAT
			Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata	Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata	Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata	Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata			
1	8050	AFIFAF DHIYA ANNISA																							
2	8051	ALAM MANGGALA DINARTHIA																							
3	8052	ALDI WAHYU PERMANA																							
4	8053	ANISA ISTIKOMAH																							
5	8054	ARYANI YUNITA																							
6	8055	AVIFA FISKASARI FAHEVY																							
7	8056	AYU SOFIATUL ULYA																							
8	8057	DESI RAHMAWATI																							
9	8058	DIMAS SETIAWAN																							
10	8059	DINDA SAPUTRI																							
11	8060	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM																							
12	8061	ERVINA FAHMAYANTI																							
13	8062	FARIDA JIHAN AZILLA																							
14	8063	FERDIANTI LESTARI																							
15	8064	GALUH ISNINDINAR																							
16	8065	HANIK UMI MUHAJIROH																							
17	8066	HASAN SAPUTRO																							
18	8067	IKHDA KHUSNIYAH																							
19	8068	INTAN WULAN SARI																							
20	8069	LINDA SILVIYANA																							
21	8070	MAYA AMALIA SABRINA																							
22	8071	MIFTAKHUL KARIMAH																							
23	8072	MUHAMMAD WIDHI I																							
24	8073	MUHAMMAD ANDRI S																							
25	8074	MUNIFAH FARHANAH																							
26	8075	NUR FATIN ABIDAH																							
27	8076	NUR KHOIMATUN K																							
28	8077	NURLAILA ANGGRAINI																							
29	8078	OKTAVIA DWIANAWATI																							
30	8079	RAHAYUWARTI																							
31	8080	RAVITIANO																							
32	8081	SULISTIYOWATI ANGGRAENI																							
33	8082	TIRTA SETIAWAN																							
34	8083	WAHYU NOVITA MUSTIKA W																							
35	8084	YAFI FAIRUSH AL YANISA																							
36	8085	YUNITA NUR SAFITRI																							

Magelang,
Guru Mapel

Dra. Kurnia Tejowati
NIP.196602 04 196603 2 011

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Jasa Boga 3

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi : Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Memasak)

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8050	AFIFAH DHEA ANNISA	1.
2	8051	ALAM MANGGALA DINARTHA	2.
3	8052	ALDI WAHYU PERMANA	3.
4	8053	ANISA ISTIKHOMAH	4.
5	8054	ARYANI YUNITA	5.
6	8055	AVIFA FISKASARI FAHEVY	6.
7	8056	AYU SOFIATUL ULYA	7.
8	8057	DESI RAHMAWATI	8.
9	8058	DIMAS SETIAWAN	9.
10	8059	DINDA SAPUTRI	10.
11	8060	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	11.
12	8061	ERVINA FAHMAYANTI	12.
13	8062	FARIDA JIHAN AZILLA	13.
14	8063	FERDIANTI LESTARI	14.
15	8064	GALUH ISNINDAR	15.
16	8065	HANIK UMI MUHAJIROH	16.
17	8066	HASAN SAPUTRO	17.
18	8067	IKHDA KHUSNIYAH	18.
19	8068	INTAN WULAN SARI	19.
20	8069	LINDA SILVIYANA	20.
21	8070	MAYA AMALIA SABRINA	21.
22	8071	MIFTAKHUL KARIMAH	22.
23	8072	MUCHAMMAD WIDHI ISTIADI	23.
24	8073	MUHAMAD ANDRI SHODIKIN	24.
25	8074	MUNIFAH FARHANAH	25.
26	8075	NUR FATIN ADIBAH	26.
27	8076	NUR KHOIMATUN KHASANAH	27.
28	8077	NURLAILA ANGGRAINI	28.
29	8078	OKTAVIA DWIANAWATI	29.
30	8079	RAHAYUWARTI	30.
31	8080	RAVITIANO	31.
32	8081	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	32.
33	8082	TIRTA SETIAWAN	33.
34	8083	WAHYU NOVITA MUSTIKA WATI	34.
35	8084	YAFI FAIRUSH AL YASINA	35.
36	8085	YUNITA NUR SAFITRI	36.

Mengetahui,

Wakasek 1

Mengesahkan,

Kaprodri

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Jasa Boga 3

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8050	AFIFAH DHEA ANNISA	1.
2	8051	ALAM MANGGALA DINARTHA	2.
3	8052	ALDI WAHYU PERMANA	3.
4	8053	ANISA ISTIKHOMAH	4.
5	8054	ARYANI YUNITA	5.
6	8055	AVIFA FISKASARI FAHEVY	6.
7	8056	AYU SOFIATUL ULYA	7.
8	8057	DESI RAHMAWATI	8.
9	8058	DIMAS SETIAWAN	9.
10	8059	DINDA SAPUTRI	10.
11	8060	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	11.
12	8061	ERVINA FAHMAYANTI	12.
13	8062	FARIDA JIHAN AZILLA	13.
14	8063	FERDIANTI LESTARI	14.
15	8064	GALUH ISNINDAR	15.
16	8065	HANIK UMI MUHAJIROH	16.
17	8066	HASAN SAPUTRO	17.
18	8067	IKHDA KHUSNIYAH	18.
19	8068	INTAN WULAN SARI	19.
20	8069	LINDA SILVIYANA	20.
21	8070	MAYA AMALIA SABRINA	21.
22	8071	MIFTAKHUL KARIMAH	22.
23	8072	MUCHAMMAD WIDHI ISTIADI	23.
24	8073	MUHAMAD ANDRI SHODIKIN	24.
25	8074	MUNIFAH FARHANAH	25.
26	8075	NUR FATIN ADIBAH	26.
27	8076	NUR KHOIMATUN KHASANAH	27.
28	8077	NURLAILA ANGGRAINI	28.
29	8078	OKTAVIA DWIANAWATI	29.
30	8079	RAHAYUWARTI	30.
31	8080	RAVITIANO	31.
32	8081	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	32.
33	8082	TIRTA SETIAWAN	33.
34	8083	WAHYU NOVITA MUSTIKA WATI	34.
35	8084	YAFI FAIRUSH AL YASINA	35.
36	8085	YUNITA NUR SAFITRI	36.

Mengetahui,

Wakasek 1

Mengesahkan,

Kaprod

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

Mata pelajaran : Boga Dasar
Bidang keahlian : Tata Boga
Program Studi Keahlian : Jasa Boga
Kelas / Semester : X / 1&2
Tahun pelajaran : 2014/2015

Nama : HERIN SETYOWATI, S. Pd
NIP : 19720324 200604 2 011

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas : X

Tahun Pelajaran : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

No	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Juli			16				1
2.	Agustus			6, 13, 20, 27				4
3.	September			3, 10, 17, 24				4
4.	Oktober			22, 29				2
5.	November			5, 12, 19, 26				4
6.	Desember			17				1
	Jumlah			15				16

SEMESTER GENAP

NO	Bulan / Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari			21, 28				2
2.	Februari			4				1
3.	Maret			4, 18				2
4.	April			1, 8, 22, 29				4
5.	Mei			6, 13				2
6.	Juni			10				1
	Jumlah							12

Mengetahui,

Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan

Kaprodi

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Magelang,

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

TINGKAT : XII

TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Semester Gasal

Semester Genap

<ol style="list-style-type: none">1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester Semester 1 = $15 \times 7 \text{ jam} = 105 \text{ jam}$2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka<ol style="list-style-type: none">a. Ulangan harian : 2 jamb. Cadangan : 2 jamc. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 99 jam4. Jumlah 99 jam program keahlian dibagikan untuk 4 standar Kompetensi/ 4 Kompetensi Dasar	<ol style="list-style-type: none">1. Jumlah mata pelajaran dalam satu semester Semester 2 = $12 \times 7 \text{ jam} = 84 \text{ jam}$2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka<ol style="list-style-type: none">a. Ulangan harian : 2 jamb. Cadangan : 2 jamc. Ulangan umum : 2 jamJumlah : 6 jam3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 78 jam4. Jumlah 78 jam program keahlian dibagikan untuk 4 standar Kompetensi/ 4 Kompetensi Dasar
--	---

Magelang,

Mengetahui,
Wakasek I

Mengesahkan
Kaprodik

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X/Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	99 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		105 jam	

Magelang,Agustus 2014

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : X/Genap

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisa hari efektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	78 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		84 jam	

Magelang, Agustus 2014

Mengetahui,

Wakasek 1

Mengesahkan

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM PEMBELAJARAN

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata

Program Studi Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Tingkat : X

Semester : 1

[illegible]

**PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Bidang Studi Keahlian	: Seni, KerajinanandanPariwisata
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Kompetensi Keahlian	: JasaBoga

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Tingkat : X
Semester : 2

[illegible]

[illegible]

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS/SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA	:
NIP	:

F/751/Wakasek 1/4.2

12/07/2010

[illegible]

F/751/Wakasek 1/4.2

12/07/2010

[illegible]

Mengetahui
Kepala Sekolah

NIP.

Mengesahkan
Wakasek 1

NIP.

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

GAN

[illegible]

[illegible]

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp.(0293)362210 Magelang 56117

AGENDA MENGAJAR

Nama : _____
NIP : _____

AGENDA MENGAJAR GURU

[illegible]

Ket : Agenda Mengajar diisi sebelum dan sesudah mengajar
Agenda Mengajar disahkan oleh wakasek 1 dan kepala sekolah
Pengesahan dilakukan pada saat supervisi kelas,akhir semester atau akhir tahun pelajaran

[illegible]

Ket : Agenda Mengajar diisi sebelum dan sesudah mengajar

Agenda Mengajar disahkan oleh wakasek 1 dan kepala sekolah

Penandatanganan dilakukan pada saat supervisi kelas,akhir semester atau akhir tahun pelajaran

[illegible]

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

SEKOLAH MENEGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

KISI – KISI SOAL

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS / SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA : _____

NIP : _____

KISI - KISI SOAL

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang

Program Studi Keahlian : Jasa Boga

Kompetensi Keahlian : Tata Boga

Mata Pelajaran : Boga Dasar

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML
1	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat dan pesawat masak)				Definisi peralatan pengolah makanan	1, 2, 13	PG	3
					Fungsi peralatan pengolah makanan	3, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 16,17, 18, 20	PG	12
					Jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan	4, 11, 14	PG	3
					Perawatan peralatan pengolah makanan	10	PG	1
					Pengoperasian peralatan pengolah makanan	19	PG	1
2	3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan				Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	1, 6, 7, 11, 19, 16, 18, 15	PG	8

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL		
						NO	BENTUK	JML
					Menjelaskan proses pembuatan santan,	4, 5, 8,	PG	8
					air daun suji, air abu merang	9, 10,		
						13, 17,		
						20		
					Kegunaan penanganan dasar pengolahan	2, 3,	PG	4
					makanan dalam produk makanan	12, 14		
3	3.3. Potongan Bahan Makanan				Potongan Sayuran	1, 2, 3,	PG	5
						4, 5		
					Potongan Ikan	6, 7, 8,	PG	3
					Potongan Ayam	14, 15,	PG	3
						19		
					Potongan Daging	9, 10,	PG	7
						11, 12,		
						13, 16,		
						20		
4								
					Teknik dalam potongan bahan makanan	17, 18	PG	2

NIP.

NIP.

NIP.

1/Wakasek 1/ 8.2

7/12/2010

[illegible]

L/Wakasek 1/ 8.2

7/12/2010

KET

[illegible]

L/Wakasek 1/ 8.2

7/12/2010

KET

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Kelas : X JASA BOGA 3

Semester/ Tahun Pelajaran

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar : 3.1 Peralatan Pengolahan Makanan

Jenis Tes : Ulangan Harian Pilihan Ganda

Hari/Tanggal

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	50	50%			
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	95	95%			
3	ALDI WAHYU PERMANA	85	85%			
4	ANISA ISTIKOMAH	80	80%			
5	ARYANI YUNITA	90	90%			
6	AVIFA FISKASARI FAHEVY	90	90%			
7	AYU SOFIATUL ULYA	65	65%			
8	DESI RAHMAWATI	85	85%			
9	DIMAS SETIAWAN	85	85%			
10	DINDA SAPUTRI	75	75%			
11	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	75	75%			
12	ERVINA FAHMAYANTI	90	90%			
13	FARIDA JIHAN AZILLA	95	95%			
14	FERDIANTI LESTARI	95	95%			
15	GALUH ISNINDINAR	90	90%			
16	HANIK UMI MUHAJIROH	60	60%			
17	HASAN SAPUTRO	85	85%			
18	IKHDA KHUSNIYAH	75	75%			
19	INTAN WULAN SARI	80	80%			
20	LINDA SILVIYANA	70	70%			
21	MAYA AMALIA S	95	95%			
22	MIFTAKHUL KARIMAH	90	90%			
23	MUHAMMAD WIDHI I	90	90%			
24	MUHAMMAD ANDRI S	85	85%			
25	MUNIFAH FARHANAH	90	90%			
26	NUR FATIN ABIDAH	85	85%			
27	NUR KHOIMATUN K	85	85%			
28	NURLAILA ANGGRAINI	95	95%			
29	OKTAVIA DWIANAWATI	80	80%			
30	RAHAYUWARTI	75	75%			
31	RAVITIANO	65	65%			
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	80	80%			
33	TIRTA SETIAWAN	80	80%			
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	90%			
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	75%			
36	YUNITA NUR SAFITRI	95	95%			
37						
38						
39						
40						
	Jumlah					
	Rata-rata					

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang,
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : BOGA DASAR

Kelas : X JASA BOGA 3

Semester/ Tahun Pelajaran

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar : 3.2. Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Jenis Tes : Ulangan Harian Pilihan Ganda

Hari/Tanggal

Prosentase jumlah butir soal yang dijawab betul per siswa

NO	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK
		NILAI	% Jwb Betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	80	80%			
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	85	85%			
3	ALDI WAHYU PERMANA	95	95%			
4	ANISA ISTIKOMAH	65	65%			
5	ARYANI YUNITA	85	85%			
6	AVIFA FISKASARI FAHEVY	85	85%			
7	AYU SOFIATUL ULYA	80	80%			
8	DESI RAHMAWATI	80	80%			
9	DIMAS SETIAWAN	75	75%			
10	DINDA SAPUTRI	85	85%			
11	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	85	85%			
12	ERVINA FAHMAYANTI	60	60%			
13	FARIDA JIHAN AZILLA	100	100%			
14	FERDIANTI LESTARI	95	95%			
15	GALUH ISNINDINAR	85	85%			
16	HANIK UMI MUHAJIROH	60	60%			
17	HASAN SAPUTRO	85	85%			
18	IKHDA KHUSNIYAH	85	85%			
19	INTAN WULAN SARI	90	90%			
20	LINDA SILVIYANA	80	80%			
21	MAYA AMALIA S	85	85%			
22	MIFTAKHUL KARIMAH	80	80%			
23	MUHAMMAD WIDHI I	95	95%			
24	MUHAMMAD ANDRI S	90	90%			
25	MUNIFAH FARHANAH	90	90%			
26	NUR FATIN ABIDAH	85	85%			
27	NUR KHOIMATUN K	95	95%			
28	NURLAILA ANGGRAINI	75	75%			
29	OKTAVIA DWIANAWATI	95	95%			
30	RAHAYUWARTI	85	85%			
31	RAVITIANO	90	90%			
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	70	70%			
33	TIRTA SETIAWAN	95	95%			
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	90%			
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	75%			
36	YUNITA NUR SAFITRI	85	85%			
37						
38						
39						
40						
	Jumlah					
	Rata-rata					

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang,
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

ANALISA BUTIR SOAL

Mata pelajaran : Boga Dasar
 Kelas : X Jasa Boga 3
 Hari/tanggal :
 Materi : 3.1. Peralatan pengolahan makanan

NO	NAMA PESERTA	NOMOR SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	C	A	E	B	A	D	D	B	A	E	C	E	A	D	B	C	D	A	E	B	
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	.	E	D	.	D	B	A	E	B	.	A	.	.	E	.	A	10
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	B	19
3	ALDI WAHYU PERMANA	B	A	.	E	.	.	17
4	ANISA ISTIKOMAH	.	.	A	D	.	.	.	A	.	E	.	.	16
5	ARYANI YUNITA	.	.	A	D	18
6	AVIFA FISKASARI FAHEVY	.	.	.	E	A	18
7	AYU SOFIATUL ULYA	.	.	A	A	D	B	.	D	A	.	.	A	.	13
8	DESI RAHMAWATI	.	.	C	C	A	.	17
9	DIMAS SETIAWAN	C	A	A	17
10	DINDA SAPUTRI	.	.	A	D	.	.	.	A	.	E	A	.	15
11	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	.	.	B	D	.	.	.	A	.	E	A	.	15
12	ERVINA FAHMAYANTI	B	E	.	.	18
13	FARIDA JIHAN AZILLA	C	19
14	FERDIANTI LESTARI	B	19
15	GALUH ISNINDINAR	A	A	.	18
16	HANIK UMI MUHAJIROH	.	.	B	E	C	B	A	B	.	D	D	12
17	HASAN SAPUTRO	.	.	.	E	.	B	B	17
18	IKHDA KHUSNIYAH	B	.	A	D	.	.	C	E	.	.	15
19	INTAN WULAN SARI	C	A	.	D	.	A	16
20	LINDA SILVIYANA	.	.	.	D	B	C	D	.	.	B	.	C	.	.	14

F/751/Wakasek 1/ 7.1

12/07/2010

NO	NAMA PESERTA		NOMOR SOAL																				SCORE
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci		C	A	E	B	A	D	D	B	A	E	C	E	A	D	B	C	D	A	E	B	
21	MAYA AMALIA S		A	19
22	MIFTAKHUL KARIMAH		.	.	.	A	E	.	.	.	18
23	MUHAMMAD WIDHI I		.	.	.	D	.	B	18
24	MUHAMMAD ANDRI S		.	.	.	C	.	.	.	C	.	.	.	C	17
25	MUNIFAH FARHANAH		D	D	.	.	18
26	NUR FATIN ABIDAH		.	.	.	C	.	.	.	C	.	.	.	C	17
27	NUR KHOIMATUN K		.	.	.	C	.	B	A	17
28	NURLAILA ANGGRAINI		B	19
29	OKTAVIA DWIANAWATI		.	.	.	E	E	.	.	C	A	16
30	RAHAYUWARTI		.	.	A	E	.	.	.	C	A	.	E	.	.	15
31	RAVITIANO		.	.	B	C	.	B	.	D	.	.	.	C	E	.	D	.	13
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI		.	.	.	E	.	.	.	D	D	.	E	.	.	16
33	TIRTA SETIAWAN		.	.	A	D	.	.	.	A	.	E	.	.	16
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W		.	.	.	D	.	.	A	18
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA		.	.	.	D	.	.	A	D	E	.	E	.	.	15
36	YUNITA NUR SAFITRI		A	19
37																							
38																							
39																							
40																							
	Jml siswa menjawab benar		35	35	24	20	33	23	31	27	34	36	30	25	35	35	35	22	33	23	29	32	

F/751/Wakasek 1/ 7.1
12/07/2010

KESIMPULAN :
1. Tingkat kesulitan soal
a. Soal mudah : 11 nomor
b. Soal sedang : 3 nomor
c. Soal sukar/sulit : 6 nomor
2. Hasil analisa soal : soal tergolong sedang dan cenderung mudah karena hanya 5 siswa yang tidak tuntas dan harus mengikuti perbaikan

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

NO	NAMA PESERTA		NOMOR SOAL																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Kunci		C	A	B	E	E	B	C	D	A	E	C	B	D	A	B	E	C	E	A	B
21	MAYA AMALIA S		A	A	.	B
22	MIFTAKHUL KARIMAH		E	.	A	B	B
23	MUHAMMAD WIDHI I		.	.	A
24	MUHAMMAD ANDRI S		.	.	A	B
25	MUNIFAH FARHANAH		E	B
26	NUR FATIN ABIDAH		A	C	B
27	NUR KHOIMATUN K		B
28	NURLAILA ANGGRAINI		D	.	E	D	.	.	A.	C
29	OKTAVIA DWIANAWATI		B
30	RAHAYUWARTI		.	.	A	A	B
31	RAVITIANO		E	B
32	SULISTIYOWATI ANGGRAENI		B	A	.	A	C	B	A
33	TIRTA SETIAWAN		B
34	WAHYU NOVITA MUSTIKA W		B	B
35	YAFI FAIRUSH AL YANISA		A	.	B	A	D	A	.	.	.
36	YUNITA NUR SAFITRI		B	B	D
37																						
38																						
39																						
40																						
	Jml siswa menjawab benar		22	36	26	30	30	35	31	21	26	12	36	31	35	32	32	31	32	36	36	36

F/751/Wakasek 1

12/07/2010

KESIMPULAN :

1. Tingkat kesulitan soal

a. Soal mudah : 11 nomor

b. Soal sedang : 6 nomor

c. Soal sukar/sulit : 3 nomor

2. Hasil analisa soal : soal tergolong sedang, tidak mudah karena beberapa siswa masih harus mengikuti perbaikan

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

Mengetahui
Kepala Sekolah

NIP.

NIP.

NIP.

SCORE
16
17
19
13
17
17
16
16
15
17
17
12
20
19
17
12
17
17
18
16

SCORE
17
16
19
18
18
17
19
15
19
17
18
14
19
18
15
17

1/7.1[illegible]

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

1

Nama Sekolah

: SMK NEGERI 3 MAGELANG

2

Mata Pelajaran

: Boga Dasar

3

Kelas

: X Jasa Boga 3

4

Semester/Tahun Pelajaran

: 1 / 2014-2015

5

Kompetensi/Sub Kompetensi

: 3.1. Peralatan Pengolahan Makanan

6

Jenis Tes

: Formatif/Sub Sumatif/Sumatif

7

Hari /Tanggal

: _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
				R1	R2	R3	R4
1	AFIFAH DHEA ANNISA		Remedial	36	76		
2	AYU SOFIATUL ULYA		Remedial	82			
3	HANIK UMI MUHAJIROH		Remedial	80			
4	LINDA SILVIYANA		Remedial	24	76		
5	RAVITIANO		Remedial	62	80		
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

1

Nama Sekolah

: SMK NEGERI 3 MAGELANG

2

Mata Pelajaran

: Boga Dasar

3

Kelas

: X Jasa Boga 3

4

Semester/Tahun Pelajaran

: 1 / 2014-2015

5

Kompetensi/Sub Kompetensi

: 3.2. Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

6

Jenis Tes

: Formatif/Sub Sumatif/Sumatif

7

Hari /Tanggal

: _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
				R1	R2	R3	R4
1	ANISA ISTIKHOMAH		Remedial	80			
2	ERVINA FAHMAYANTI		Remedial	90			
3	HANIK UMI MUHAJIROH		Remedial	80			
4	SULISTIYOWATI		Remedial	80			
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	ALAM MANGGALA DINARTHIA	95	
2	ALDI WAHYU PERMANA	85	
3	ANISA ISTIKOMAH	80	
4	ARYANI YUNITA	90	
5	AVIFA FISKASARI FAHEVY	90	
6	DESI RAHMAWATI	85	
7	DIMAS SETIAWAN	85	
8	DINDA SAPUTRI	75	
9	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	75	
10	ERVINA FAHMAYANTI	90	
11	FARIDA JIHAN AZILLA	95	
12	FERDIANTI LESTARI	95	
13	GALUH ISNINDINAR	90	
14	HASAN SAPUTRO	85	
15	IKHDA KHUSNIYAH	75	
16	INTAN WULAN SARI	80	
17	MAYA AMALIA S	95	
18	MIFTAKHUL KARIMAH	90	
19	MUHAMMAD WIDHI I	90	
20	MUHAMMAD ANDRI S	85	
21	MUNIFAH FARHANAH	90	
22	NUR FATIN ABIDAH	85	
23	NUR KHOIMATUN K	85	
24	NURLAILA ANGGRAINI	95	
25	OKTAVIA DWIANAWATI	80	
26	RAHAYUWARTI	75	
27	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	80	
28	TIRTA SETIAWAN	80	
29	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	
30	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	
31	YUNITA NUR SAFITRI	95	

Keterangan :

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	AFIFAF DHIYA ANNISA	80	
2	ALAM MANGGALA DINARTHIA	85	
3	ALDI WAHYU PERMANA	95	
4	ARYANI YUNITA	85	
5	AVIFA FISKASARI FAHEVY	85	
6	AYU SOFIATUL ULYA	80	
7	DESI RAHMAWATI	80	
8	DIMAS SETIAWAN	75	
9	DINDA SAPUTRI	85	
10	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	85	
11	FARIDA JIHAN AZILLA	100	
12	FERDIANTI LESTARI	95	
13	GALUH ISNINDINAR	85	
14	HASAN SAPUTRO	85	
15	IKHDA KHUSNIYAH	85	
16	INTAN WULAN SARI	90	
17	LINDA SILVIYANA	80	
18	MAYA AMALIA S	85	
19	MIFTAKHUL KARIMAH	80	
20	MUHAMMAD WIDHI I	95	
21	MUHAMMAD ANDRI S	90	
22	MUNIFAH FARHANAH	90	
23	NUR FATIN ABIDAH	85	
24	NUR KHOIMATUN K	95	
25	NURLAILA ANGGRAINI	75	
26	OKTAVIA DWIANAWATI	95	
27	RAHAYUWARTI	85	
28	RAVITIANO	90	
29	TIRTA SETIAWAN	95	
30	WAHYU NOVITA MUSTIKA W	90	
31	YAFI FAIRUSH AL YANISA	75	
32	YUNITA NUR SAFITRI	85	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

DAFTAR NILAI SIKAP SPIRITUAL DAN SOSIAL (K1, K2)

MATA PELAJARAN : KELAS / SEM :

NO URUT	NO INDIK	NAMA SISWA	KOMPETENSI SIKAP																				DESKRIPSI	
			KD 1				KD 2				KD 3				KD 4				KD 5					
			Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata	Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata	Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata	Observasi	P. Diri	PAPD	Jurnal	Rerata		NILAI SIKAP
1	8050	AFIFAF DHIYA ANNISA																						
2	8051	ALAM MANGGALA DINARTHIA																						
3	8052	ALDI WAHYU PERMANA																						
4	8053	ANISA ISTIKOMAH																						
5	8054	ARYANI YUNITA																						
6	8055	AVIFA FISKASARI FAHEVY																						
7	8056	AYU SOFIATUL ULYA																						
8	8057	DESI RAHMAWATI																						
9	8058	DIMAS SETIAWAN																						
10	8059	DINDA SAPUTRI																						
11	8060	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM																						
12	8061	ERVINA FAHMAYANTI																						
13	8062	FARIDA JIHAN AZILLA																						
14	8063	FERDIANTI LESTARI																						
15	8064	GALUH ISNINDINAR																						
16	8065	HANIK UMI MUHAJIROH																						
17	8066	HASAN SAPUTRO																						
18	8067	IKHDA KHUSNIYAH																						
19	8068	INTAN WULAN SARI																						
20	8069	LINDA SILVIYANA																						
21	8070	MAYA AMALIA SABRINA																						
22	8071	MIFTAKHUL KARIMAH																						
23	8072	MUHAMMAD WIDHI I																						
24	8073	MUHAMMAD ANDRI S																						
25	8074	MUNIFAH FARHANAH																						
26	8075	NUR FATIN ABIDAH																						
27	8076	NUR KHOIMATUN K																						
28	8077	NURLAILA ANGGRAINI																						
29	8078	OKTAVIA DWIANAWATI																						
30	8079	RAHAYUWARTI																						
31	8080	RAVITIANO																						
32	8081	SULISTIYOWATI ANGGRAENI																						
33	8082	TIRTA SETIAWAN																						
34	8083	WAHYU NOVITA MUSTIKA W																						
35	8084	YAFI FAIRUSH AL YANISA																						
36	8085	YUNITA NUR SAFITRI																						

Magelang,
Guru Mapel

Dra. Kurnia Tejowati
NIP.196602 04 196603 2 011

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Jasa Boga 3

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi : Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Memasak)

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8050	AFIFAH DHEA ANNISA	1.
2	8051	ALAM MANGGALA DINARTHA	2.
3	8052	ALDI WAHYU PERMANA	3.
4	8053	ANISA ISTIKHOMAH	4.
5	8054	ARYANI YUNITA	5.
6	8055	AVIFA FISKASARI FAHEVY	6.
7	8056	AYU SOFIATUL ULYA	7.
8	8057	DESI RAHMAWATI	8.
9	8058	DIMAS SETIAWAN	9.
10	8059	DINDA SAPUTRI	10.
11	8060	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	11.
12	8061	ERVINA FAHMAYANTI	12.
13	8062	FARIDA JIHAN AZILLA	13.
14	8063	FERDIANTI LESTARI	14.
15	8064	GALUH ISNINDAR	15.
16	8065	HANIK UMI MUHAJIROH	16.
17	8066	HASAN SAPUTRO	17.
18	8067	IKHDA KHUSNIYAH	18.
19	8068	INTAN WULAN SARI	19.
20	8069	LINDA SILVIYANA	20.
21	8070	MAYA AMALIA SABRINA	21.
22	8071	MIFTAKHUL KARIMAH	22.
23	8072	MUCHAMMAD WIDHI ISTIADI	23.
24	8073	MUHAMAD ANDRI SHODIKIN	24.
25	8074	MUNIFAH FARHANAH	25.
26	8075	NUR FATIN ADIBAH	26.
27	8076	NUR KHOIMATUN KHASANAH	27.
28	8077	NURLAILA ANGGRAINI	28.
29	8078	OKTAVIA DWIANAWATI	29.
30	8079	RAHAYUWARTI	30.
31	8080	RAVITIANO	31.
32	8081	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	32.
33	8082	TIRTA SETIAWAN	33.
34	8083	WAHYU NOVITA MUSTIKA WATI	34.
35	8084	YAFI FAIRUSH AL YASINA	35.
36	8085	YUNITA NUR SAFITRI	36.

Mengetahui,

Wakasek 1

Mengesahkan,

Kaprosdi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X Jasa Boga 3

Semester/Tahun Pelajaran : I / 2014/2015

Materi : Penanganan Dasar Pengolahan Makanan

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	8050	AFIFAH DHEA ANNISA	1.
2	8051	ALAM MANGGALA DINARTHA	2.
3	8052	ALDI WAHYU PERMANA	3.
4	8053	ANISA ISTIKHOMAH	4.
5	8054	ARYANI YUNITA	5.
6	8055	AVIFA FISKASARI FAHEVY	6.
7	8056	AYU SOFIATUL ULYA	7.
8	8057	DESI RAHMAWATI	8.
9	8058	DIMAS SETIAWAN	9.
10	8059	DINDA SAPUTRI	10.
11	8060	DWI AGUSTIN CAHYANINGRUM	11.
12	8061	ERVINA FAHMAYANTI	12.
13	8062	FARIDA JIHAN AZILLA	13.
14	8063	FERDIANTI LESTARI	14.
15	8064	GALUH ISNINDAR	15.
16	8065	HANIK UMI MUHAJIROH	16.
17	8066	HASAN SAPUTRO	17.
18	8067	IKHDA KHUSNIYAH	18.
19	8068	INTAN WULAN SARI	19.
20	8069	LINDA SILVIYANA	20.
21	8070	MAYA AMALIA SABRINA	21.
22	8071	MIFTAKHUL KARIMAH	22.
23	8072	MUCHAMMAD WIDHI ISTIADI	23.
24	8073	MUHAMAD ANDRI SHODIKIN	24.
25	8074	MUNIFAH FARHANAH	25.
26	8075	NUR FATIN ADIBAH	26.
27	8076	NUR KHOIMATUN KHASANAH	27.
28	8077	NURLAILA ANGGRAINI	28.
29	8078	OKTAVIA DWIANAWATI	29.
30	8079	RAHAYUWARTI	30.
31	8080	RAVITIANO	31.
32	8081	SULISTIYOWATI ANGGRAENI	32.
33	8082	TIRTA SETIAWAN	33.
34	8083	WAHYU NOVITA MUSTIKA WATI	34.
35	8084	YAFI FAIRUSH AL YASINA	35.
36	8085	YUNITA NUR SAFITRI	36.

Mengetahui,

Wakasek 1

Mengesahkan,

Kaprod

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

KITCHEN EQUIPMENT



FAJAR SUBENI , SE,MM

KITCHEN EQUIPMENT



CHINES STOVE



COLD STORAGE



KITCHEN EQUIPMENT



DEEP FRYING



EXHAUSE HOOD



KITCHEN EQUIPMENT



PLATE TROLLEY



FREEZER



KITCHEN EQUIPMENT



OVEN



SALAMANDER



KITCHEN EQUIPMENT



SALAMANDER OVEN



WESTERN STOVE



KITCHEN EQUIPMENT



TILTING PAN



DISTYRBUTION TROLLY



KITCHEN EQUIPMENT



WALK IN REFREGERATOR



WALK IN



KITCHEN EQUIPMENT



WORKING TABLE



BAIN MARIE



KITCHEN EQUIPMENT



BONE SAW



FOOD PROSESOR



KITCHEN EQUIPMENT



GRIDDLE



GRILL



KITCHEN EQUIPMENT



GRIDDLE



GRILL



KITCHEN EQUIPMENT



MEAT GROUND



MEAT GROUND



KITCHEN EQUIPMENT



MEAT SLICER



PLATE WARMER



KITCHEN EQUIPMENT



SINK

SHOW CASE



tokobagus.com

4th-generation Curved Glass Cake Showcase



Agus Meala

KITCHEN EQUIPMENT N UTENSIL

FAJAR SUENI , SE, MM

PERLENGKAPAN DAN PERALATAN DAPUR

- Yang dimaksud dengan perlengkapan dan peralatan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan didapur untuk mengolah makanan, (Kitchen Equipment & Utensil). Perlengkapan/peralatan dapur dari hotel atau restoran sangat banyak macam dan ragamnya.



- Didalam memilih peralatan dan perlengkapan dapur diperlukan beberapa persyaratan antara lain :
- Mudah dibersihkan
- Mudah diketahui bahwa alat tersebut sudah bersih.
- Keras dan tidak mudah menyerap bahan-bahan makanan.
- Permukaannya halus sehingga mudah dibersihkan.
- Tidak mudah berbakat atau anti karat.
- Tidak mudah pecah.



Untuk tujuan pembersihan dan perawatan, maka peralatan dapur di kelompokkan berdasarkan pada bahan dasar yang dipergunakan membuat. Misalnya :

- Kebanyakan besi tuang atau black wrought iron, karena dari padanya dapat diperoleh alat-alat penggoreng yang baik, dimana dengan alat tersebut makanan tidak akan melekat pada penggorengan.
- Membersihkan alat-alat ini dengan garam dapur, digosok dengan air, karena akan mengakibatkan karat.



- Alat terbuat dari timah
- Saringan dan sejenisnya hanya terbuat dari bahan ini, diperlukan perawatan yang teliti, terutama sisa-sisa makanan yang melekat padanya perlu dibersihkan dengan air atau diletakkan dibawah water tap, dengan jalan ini sisa-sisa tersebut akan hilang dan bersih, soda, acid dan sebagainya, tidak diperkenankan untuk membersihkan alat-alat yang terbuat dari bahan ini, karena akan mengakibatkan kerusakan.



TEMBAGA

- Tembaga
- Alat-alat yang terbuat dari bahan ini sangat mahal harganya. Alat-alat ini termasuk alat masak yang sangat baik karena merupakan conductor panas yang sangat baik juga; juga makananyang hangus kecil sekali kemungkinannya jika dibandingkandengan alat yang menggunakan bahan-bahan yang lain.
- Untuk mencegah agar alat ini tidak terlampau panas bagian bawahnya dilapisi dengan timah, panas yang berlebih-lebihan & salah penggunaannya akan mempercepat rusaknya lapisan tersebut.



ALUMUNIUM

- Aluminium
- Stock pot, sauce pan, sauteuse, dan banyak lagi alat-alat yang dibuat dari bahan ini.
- Kemungkinan dari pada alat ini selain kuat juga ringan dan mudah pemeliharaannya. Hanya di dalam penggunaannya harus lebihberhati-hati terutama untuk sauce putih, putih telur dan sebagainya. Jangan diaduk dengan logam karena akan mewarnai sauce tersebut, Spatula kayu dianjurkan untuk penggunaannya.



STAINLESS STEEL

- ❑ Stainless Steel
- ❑ Alat terbuat dari bahan ini sangat baik meskipun harganya agak tinggi pemeliharaannya rendah, tidak diperlukan pengetahuan khusus.
- ❑ Kekurangannya merupakan conductor panas yang agak lambat. Un-tuk mengatasi bagian bawah dari panci-panci yang terbuat dari bahan ini dilapisi dengan tembaga. Banyak alat-alat kecil ter-buat dari stainless steel seperti bermacam-macam pisau pemotong telur, sendok saus dan sebagainya.



KAYU

- Kayu
- Chopping boards adalah salah satu alat yang terbuat dari kayu, alat ini digunakan untuk melindungi ujung pisau supaya jangan langsung mengenai meja.
- Banyak lagi alat-alat yang terbuat dari kayu yang digunakan di dapur sebagai contoh : rolling pins, sendok kayu, parut dan sebagainya.



KARET

- Karet
- Selain sendok karet, chopping boards juga ada yang terbuat dari karet, Keuntungannya selain terlihat lebih bersih, tidak mudah patah dan tidak menyerap bau.



PERALATAN DAPUR

- Peralatan Dapur
 - ▣ Peralatan memotong (Cutting Utensil)
 - ▣ Peralatan memasak (Cooking Utensil)
 - ▣ Peralatan pembantu dan penyimpanan (Measuring and Storage Utensil)
 - ▣ Alat-alat untuk membuat kue & roti. (Pastry & Bakery Utensil)
 - ▣ Alat-alat lain (Miscellaneous Utensil)



UTENSIL

BALLON WISH



BOTTLE OPENER



UTENSIL

BOWL



BROCHETE STICK



UTENSIL

CAKE DIVIDER



CAKE PAN



UTENSIL

CHOPING BOARD



COLANDER



UTENSIL

CONICAL STRINER



UTENSIL

DOUGH DIVIDER



DOUGH ARM



UTENSIL

DOUGH CUTTER



EGG COCOTE



UTENSIL

FISH GRILL



FLAT BEATER



UTENSIL

FLOUR SCOOP



FOOD TONG



UTENSIL

FRYING BASKET



FRYING SPAUTA



UTENSIL

FUNNEL



GARLIC SQUIZER



UTENSIL

GNOCHY RIDDLE



HAND MEAT TENDERIZER



UTENSIL

ICE CREAM SCOOP



ICE PICK



UTENSIL

JELLY MOULD



KITCHEN FORK



UTENSIL

LADDLE SOLID



LEMON SQUIZER



UTENSIL

MEASUREMENT JUG



u14642068 fotosearch.com

MEAT THERMO



UTENSIL

MEAT TONG



MILK BUCKET



UTENSIL

MILK JUG



NORM CONTAINER



UTENSIL

OLIVE TONG



PALLET



UTENSIL

PASTRY TUBE ROUND



PASTRY BRUSH



UTENSIL

PASTRY CUTTER PLAIN



PASTRY CUTTER WHEEL



UTENSIL

PASTRY HORN CONN



PASTRY SCRAPER



UTENSIL

PASTRY TUBE STAR SHAPE



PEPPER MILL



UTENSIL

PIPING BAG



POTATO PRESER



UTENSIL

RAVIOLI BOARD



RAVIOLI



www.shutterstock.com · 69089275

UTENSIL

ROASTING PAN



ROLLING PIN



UTENSIL

SAVARIN



SERVING SPON

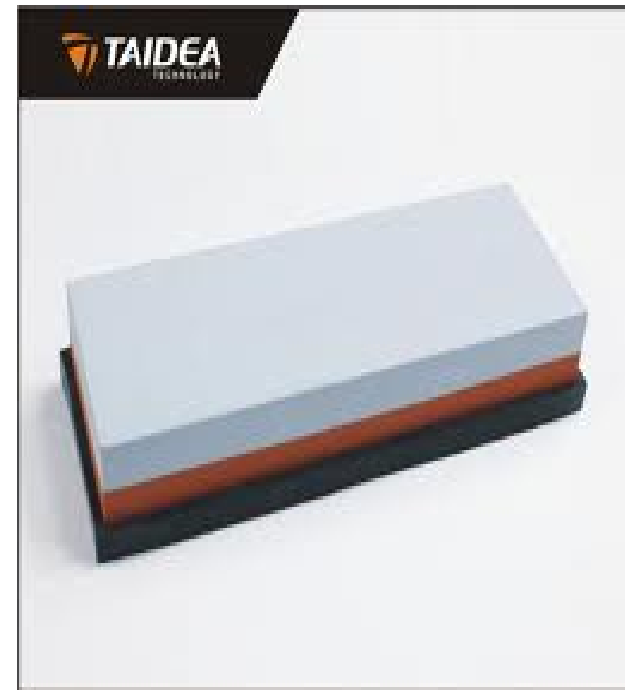


UTENSIL

SHARPENING STEEL



SHARPENING STONE



UTENSIL

SKIMMER



SKIMMER



UTENSIL

SOLID KITCHEN SPOON



SPATULA OFFSET



UTENSIL

SUGAR COSTER



TAMMY CLOTH



UTENSIL

TARLET MOLD

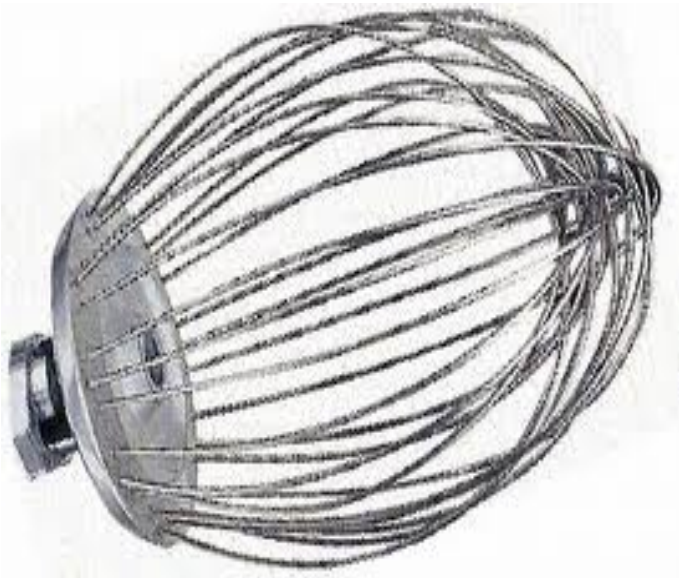


WIRE SIEVE



UTENSIL

WIRE SIEVE



FLOUR CONTAINER STEEL



PERALATAN MEMASAK

Peralatan Memasak



Berbagai benda atau perkakas
yang digunakan untuk mengolah
suatu masakan

PERALATAN PENGOLAHAN
MAKANAN

```
graph TD; A[PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN] --> B[KITCHEN UTENSILS]; A --> C[KITCHEN EQUIPMENT];
```

KITCHEN UTENSILS

KITCHEN EQUIPMENT

Kitchen Utensils
(Peralatan Kecil)



Peralatan memotong (Cutting Utensil)



Peralatan memasak (Cooking Utensil)



Peralatan pembantu dan penyimpanan
(Measuring and Storage Utensil)



Alat-alat untuk membuat kue & roti
(Pastry & Bakery Utensil)

Kitchen Equipment
(Peralatan Besar)



Peralatan Listrik dan Gas



Peralatan Mekanik



Peralatan Non Listrik

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

BESI

- Menggunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- Menggunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

PLASTIK/MELAMIN

- Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- Gosok dengan spons lembut
- Bilas air dingin dan keringkan

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

ALUMUNIUM

- Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- Gosok dengan sikat halus
- Bilas dan keringkan dengan air bersih
- Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

KAYU

- Cuci dengan air hingga bersih
- Dijemur hingga kering
- Disimpan di tempat yang tidak lembab

CARA PERAWATAN ALAT MASAK

PERLENGKAPAN BESAR

Peralatan Listrik dan Gas :
Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.

Peralatan Non Listrik :
Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, penggunaan air panas bercampur detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Terima Kasih ...

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Dra. KURNIA TEJOWATI
NIP. 196602 04 196603 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Masak)
Pertemuan Ke-	: 1
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1 : Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)
- 4.1 : Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolah makanan,
2. Menjelaskan fungsi peralatan pengolah makanan,
3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan,
4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolahan makanan,
5. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu mendeskripsikan dengan baik pengertian peralatan pengolah makanan,
2. Siswa mampu menjelaskan dengan baik fungsi peralatan pengolah makanan,
3. Siswa mampu mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan,
4. Siswa mampu menerapkan perawatan pada peralatan pengolah makanan,
5. Siswa mampu mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP.

E. MATERI AJAR :

A. Pengertian peralatan memasak

Pada umumnya semakin besar suatu usaha, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu usaha yang bergerak di bidang makanan perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jadi dapat disimpulkan bahwa peralatan memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

B. Peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi dua :

1. Kitchen utensils/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

a. Peralatan dari baja, stainless steel, aluminium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

1) Peralatan untuk memasak

- Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
- Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
- Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
- Saute pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
- Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
- Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omelette.

2) Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
- Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
- Container: alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lainlain
- Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.

3) Peralatan kecil

- Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.
- Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
- Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.

- Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.
- Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.

4) Peralatan memotong

- Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.
- Vegetables knife/ pisau dapur : untuk mengupas sayuran
- Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.
- Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.
- Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.

b. peralatan dari kayu

- 1) Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.
- 2) Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue
- 3) Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
- 4) Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
- 5) Tray : baki untuk membawa makanan

c. peralatan dari karet

Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

d. peralatan dari plastik (melamin)

- 1) Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan
- 2) Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
- 3) Plastic tray : alat untuk membawa makanan

2. Kitchen equipment/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

a. Peralatan listrik dan gas

- 1) Egg boiler : alat untuk merebus telur
- 2) Toaster : membuat roti bakar
- 3) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak

- 4) Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace
 - 5) Bain marie : alat untuk memanaskan makanan
 - 6) Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas
 - 7) Grill : alat untuk memanggang daging
 - 8) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan
 - 9) Microwave : alat untuk memanggang
 - 10) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue
 - 11) Meat grinder : mencincang daging
 - 12) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin
 - 13) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku
- b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.
- c. Peralatan non listrik
- 1) Table : meja kerja
 - 2) Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan

C. Cara perawatan alat masak

a. Peralatan kecil

- 1) Besi
 - Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
 - Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
 - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
- 2) Plastic/ melamin
 - Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
 - Gosok dengan spons lembut
 - Bilas air dingin dan keringkan
- 3) Aluminium
 - Rendam dengan air panas yang berisi detergen
 - Gosok dengan sikat halus
 - Bilas dan keringkan dengan air bersih
 - Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium
- 4) Kayu
 - Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.

- Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
- b. Perlengkapan besar
- 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
 - 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Diskusi
3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran.	15 menit
B. Inti	MENGAMATI <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). • Siswa memperhatikan jenis, fungsi, karakteristik, perawatan dan pengoperasian dari berbagai peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak). 	90 menit
	MENANYA <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan pengolah makanan. 	30 menit
	MENGEKSPLORASI <ul style="list-style-type: none"> • Siswa berdiskusi dan menganalisa tentang 	60 menit

	<p>jenis, fungsi, karakteristik, perawatan dan pengoperasian peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak).</p> <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pengamatan dan menilai secara berkelompok tentang tata cara pengoperasian peralatan pengolah makanan. • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang tata cara pengoperasian peralatan pengolah makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil pengamatan tentang peralatan pengolah makanan. • Mempresentasikan laporan hasil pengamatan tentang peralatan pengolah makanan. 	<p>45 menit</p> <p>30 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan lipatan daun. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Peralatan Pengolah Makanan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Buku Teknik Mengolah dan Menyajikan Hidangan karangan Ny. Budiharti Sudjaja, Buku Tata Boga karangan Drs. Bagus Putu Sudiara

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok berupa soal tentang peralatan pengolah makanan
3. Penilaian

Tugas Kelompok :

1. Mencari contoh peralatan, disebutkan fungsi, cara penggunaan dan cara perawatan.

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 6 kelompok
- b. Kelompok 1,2,3 membahas tentang peralatan kecil (equipment)
- c. Kelompok 4,5,6 membahas tentang peralatan besar (utensil)

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Post Test :

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan adalah
 - a. Peralatan kecil
 - b. Peralatan besar
 - c. **Peralatan memasak**
 - d. Peralatan pembantu
 - e. Peralatan kerja
2. Peralatan memasak dibagi menjadi 2 yaitu
 - a. **Alat besar dan alat kecil**
 - b. Alat memotong dan alat pembantu
 - c. Alat menggoreng dan alat merebus
 - d. Alat penyimpanan dan pembantu
 - e. Alat listrik dan alat non listrik
3. Panci yang digunakan untuk memasak kaldu atau sop adalah
 - a. Saute pan
 - b. Sauce pan
 - c. Sauce pot
 - d. Braising pan
 - e. **Stock pot**
4. Berikut ini yang termasuk dalam peralatan memotong adalah
 - a. Peeler, grater, cutting board
 - b. **Chopping knife, peeler, grater**
 - c. Peeler, strainer, grater
 - d. Chopping board, bread knife, boning knife
 - e. Toaster, vegetable knife, boning knife
5. Alat yang digunakan untuk mengocok adonan dengan tangan adalah ...
 - a. **Ballon wisk**
 - b. Colander
 - c. Container
 - d. Strainer
 - e. Spatula
6. Peralatan kecil yang digunakan untuk menyaring kaldu, sup dan saus adalah
 - a. Colander
 - b. Ladle
 - c. Ballon wisk
 - d. **Conical strainer**
 - e. Ice cream scoop

7. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan untuk membantu saat mengambil makanan adalah

- a. Flour scoop
- b. Ice cream scoop
- c. Spatula
- d. **Food tong**
- e. Bowl

8. Sebutkan nama alat dibawah ini



- a. Bowl
- b. **Colander**
- c. Strainer
- d. Skimmer
- e. Sauce pot

9. Nama alat yang digunakan untuk memarut adalah ...

- a. **Grater**
- b. Peeler
- c. Strainer
- d. Container
- e. Skimmer

10. i) Dijemur hingga kering

ii) Cuci dengan air hingga bersih

iii) Disimpan di tempat yang tidak lembab

Urutan yang benar untuk cara perawatan alat masak dari kayu adalah ...

- a. i), ii), iii)
- b. iii), ii), i)
- c. ii), iii), i)
- d. iii), i), ii)
- e. **ii), i), iii)**

11. alat masak yang rentan terhadap asam dan soda adalah alat masak yang berbahan dasar dari ...

- a. tembaga
- b. besi

- c. **aluminium**
 - d. kayu
 - e. plastik
12. Cake divider merupakan alat yang digunakan untuk
- a. memotong adonan
 - b. menggiling adonan
 - c. mencetak kue
 - d. memanggang kue
 - e. **memorsi/ membagi kue**
13. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual adalah
- a. **Peralatan mekanik**
 - b. Peralatan listrik
 - c. Peralatan besar
 - d. Peralatan kecil
 - e. Peralatan memasak
14. Berikut ini yang contoh dari peralatan mekanik adalah
- a. Chopping board
 - b. Vegetable Knife
 - c. Egg boiler
 - d. **Noodle dough machine**
 - e. Deep fryer
15. Sink merupakan alat yang digunakan sebagai ...
- a. Tempat menyimpan makanan
 - b. **Tempat mencuci alat dan bahan**
 - c. Alas memotong bahan makanan
 - d. Alat mencampur adonan
 - e. Tempat membuang sampah
16. Fungsi dari refrigerator adalah
- a. Memanaskan bahan makanan
 - b. Menghaluskan bahan makanan
 - c. **Menyimpan bahan makanan**
 - d. Mencampur bahan makanan
 - e. Menggoreng bahan makanan
17. Alat yang digunakan untuk memasak dengan minyak banyak adalah
- a. Egg boiler
 - b. Toaster
 - c. Bain marie

- d. **Deep fryer**
 - e. Salamander
18. Alat yang digunakan untuk mendisplay makanan adalah
- a. **Show case**
 - b. Salamander
 - c. Gridle
 - d. strainer
 - e. Bain marie
19. i) pastikan tidak tercium bau gas setelah regulator terpasang
 ii) putar knop ke arah yang dikehendaki untuk menyalakan api
 iii) hubungkan selang gas ke kompor lalu ke tabung gas dengan regulator
 Urutan yang benar untuk pengoprasian alat di atas adalah
- a. iii), ii), i)
 - b. ii), i), iii)
 - c. i), ii), iii)
 - d. ii), i), iii)
 - e. **iii), i), ii)**
20. Alat yang memudahkan kita membawa piring dalam jumlah banyak disebut
- a. Plate warmer
 - b. **Plate trolly**
 - c. Sink
 - d. Working table
 - e. Show case

Kunci Jawaban :

- | | |
|-------|-------|
| 1. C | 11. C |
| 2. A | 12. E |
| 3. E | 13. A |
| 4. B | 14. D |
| 5. A | 15. B |
| 6. D | 16. C |
| 7. D | 17. D |
| 8. B | 18. A |
| 9. A | 19. E |
| 10. E | 20. B |

Pedoman Penilaian :

Setiap jawaban benar nilai 5

Setiap jawaban salah nilai 0

Mengesahkan
Kaprodi

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Dra. Kurnia Tejowati
NIP. 196602 04 196603 2 011

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S.Pd
NIP. 19661228 199303 2 007

Soal Ulangan Harian 1

Pilihlah satu jawaban yang menurut anda paling benar.

1. Berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan adalah

 - a. Peralatan kecil
 - b. Peralatan besar
 - c. Peralatan memasak
 - d. Peralatan pembantu
 - e. Peralatan kerja

2. Peralatan memasak dibagi menjadi 2 yaitu

 - a. Alat besar dan alat kecil
 - b. Alat memotong dan alat pembantu
 - c. Alat menggoreng dan alat merebus
 - d. Alat penyimpanan dan pembantu
 - e. Alat listrik dan alat non listrik

3. Panci yang digunakan untuk memasak kaldu atau sop adalah

 - a. Saute pan
 - b. Sauce pan
 - c. Sauce pot
 - d. Braising pan
 - e. Stock pot

4. Berikut ini yang termasuk dalam peralatan memotong adalah

 - a. Peeler, grater, cutting board
 - b. Chopping knife, peeler, grater
 - c. Peeler, strainer, grater
 - d. Chopping board, bread knife, boning knife
 - e. Toaster, vegetable knife, boning knife

5. Alat yang digunakan untuk mengocok adonan dengan tangan adalah ...

 - a. Ballon wisk
 - b. Colander
 - c. Container
 - d. Strainer
 - e. Spatula

6. Peralatan kecil yang digunakan untuk menyaring kaldu, sup dan saus adalah

 - a. Colander
 - b. Ladle
 - c. Ballon wisk

- d. Conical strainer
 - e. Ice cream scoop
7. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan untuk membantu saat mengambil makanan adalah
- a. Flour scoop
 - b. Ice cream scoop
 - c. Spatula
 - d. Food tong
 - e. Bowl
8. Sebutkan nama alat dibawah ini



- a. Bowl
 - b. Colander
 - c. Strainer
 - d. Skimmer
 - e. Sauce pot
9. Nama alat yang digunakan untuk memarut adalah ...
- a. Grater
 - b. Peeler
 - c. Strainer
 - d. Container
 - e. Skimmer
10. i) Dijemur hingga kering
 ii) Cuci dengan air hingga bersih
 iii) Disimpan di tempat yang tidak lembab
- Urutan yang benar untuk cara perawatan alat masak dari kayu adalah ...
- a. i), ii), iii)
 - b. iii), ii), i)
 - c. ii), iii), i)
 - d. iii), i), ii)
 - e. ii), i), iii)

11. alat masak yang rentan terhadap asam dan soda adalah alat masak yang berbahan dasar dari ...
- a. tembaga
 - b. besi
 - c. alumunium
 - d. kayu
 - e. plastik
12. Cake divider merupakan alat yang digunakan untuk
- a. memotong adonan
 - b. menggiling adonan
 - c. mencetak kue
 - d. memanggang kue
 - e. memorsi/ membagi kue
13. Peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual adalah
- a. Peralatan mekanik
 - b. Peralatan listrik
 - c. Peralatan besar
 - d. Peralatan kecil
 - e. Peralatan memasak
14. Berikut ini yang contoh dari peralatan mekanik adalah
- a. Chopping board
 - b. Vegetable Knife
 - c. Egg boiler
 - d. Noodle dough machine
 - e. Deep fryer
15. Sink merupakan alat yang digunakan sebagai ...
- a. Tempat menyimpan makanan
 - b. Tempat mencuci alat dan bahan
 - c. Alas memotong bahan makanan
 - d. Alat mencampur adonan
 - e. Tempat membuang sampah
16. Fungsi dari refrigerator adalah
- a. Memanaskan bahan makanan
 - b. Menghaluskan bahan makanan
 - c. Menyimpan bahan makanan
 - d. Mencampur bahan makanan
 - e. Menggoreng bahan makanan

17. Alat yang digunakan untuk memasak dengan minyak banyak adalah
- a. Egg boiler
 - b. Toaster
 - c. Bain marie
 - d. Deep fryer
 - e. Salamander
18. Alat yang digunakan untuk mendisplay makanan adalah
- a. Show case
 - b. Salamander
 - c. Gridle
 - d. strainer
 - e. Bain marie
19. i) pastikan tidak tercium bau gas setelah regulator terpasang
ii) putar knop ke arah yang dikehendaki untuk menyalakan api
iii) hubungkan selang gas ke kompor lalu ke tabung gas dengan regulator
- Urutan yang benar untuk pengoprasian alat di atas adalah
- a. iii), ii), i)
 - b. ii), i), iii)
 - c. i), ii), iii)
 - d. ii), i), iii)
 - e. iii), i), ii)
20. Alat yang memudahkan kita membawa piring dalam jumlah banyak disebut
- a. Plate warmer
 - b. Plate trolly
 - c. Sink
 - d. Working table
 - e. Show case









HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



A. Penanganan Kelapa



Gambar 1. Buah Kelapa

Kelapa adalah pohon serba guna bagi masyarakat tropika. Kelapa secara alami tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30 m. Buah kelapa adalah bagian paling bernilai ekonomi. Untuk mendapatkan hasil yang kita inginkan pada masakan yang menggunakan kelapa, maka sebaiknya mengetahui kelapa yang kita perlukan;

1. Ciri-ciri kelapa tua:

- kulit kelapa/sabut/tempurung warnanya cokelat tua
- daging buah keras
- mudah diparut
- biladitekan daging buahnya tidak lentur
- bila ditekan dengan kuku, bagian luarnya mengeluarkan santan

Fungsinya:

- untuk macam-macam lauk bersantan (opor, gulai, sambal goreng krecek)
- untuk macam-macam kue
- untuk minuman

2. Ciri-ciri kelapa setengah tua:

- kulit kelapa/sabut/tempurung berwarna cokelat muda
- daging buah agak lunak
- bila ditekan daging buahnya lentur



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



Fungsinya:

- untuk bumbu urapan
- untuk enten-enten/unti
- untuk campuran kue

3. Ciri-ciri kelapa tua dan berminyak (kopra)

- kulit kelapa/sabut/tempurung warnanya hitam
- daging buah sangat keras
- bila ditekan dengan kuku akan mengeluarkan minyak

Fungsinya:

- untuk membuat minyak goreng
- untuk membuat rending

4. Ciri-ciri kelapa muda

- kulit kelapa berwarna hijau
- tempurung kelapa berwarna putih agak kuning
- kalau dikocok tidak bersuara
- bila diangkat terasa lebih berat (karena airnya lebih banyak)

Fungsinya:

- untuk macam-macam kue
- untuk macam-macam minuman

➤ Cara Memarut Kelapa

- kelapa dilepaskan dari tempurungnya
- dikupas kulit luar yang berwarna coklat
- dicuci, lalu diparut sesuai kebutuhan (memanjang/halus)



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



➤ Cara Membuat Santan

- kelapa parut dituangi air hangat-hangat kuku sedikit demi sedikit, $\pm 40\%$ C pada suatu tempat/kom
- diremas-remas sampai keluar santan kentalnya
- peras santan

B. Penanganan Gula Merah



Gambar 2. Gula Merah

Gula merah dapat diolah sebagai Kinca. Berikut cara pembuatan kinca;

- pilih gula yang berwarna tua atau muda sesuai kebutuhan
- gula merah disisir menggunakan pisau
- untuk memperoleh warna yang tua dapat pula dibuat menjadi gula caramel (gula yang dimasak sampai 60% C tanpa bahan lain)



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



C. Penanganan Gula Pasir

Gula Pasir dapat diolah sebagai Simple Syrup dan Karamel

1. Simple Syrup (Sirup Gula)



Gambar 3. Simple Syrup (Sirup Gula)

Simple syrup adalah larutan gula.

Perbandingan :

- 1) Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1
 - 2) Simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4
- #### 2. Caramel



Gambar 4. Caramel

Cara membuat :

- 1) Masukkan gula diatas wajan lalu panaskan
- 2) Biarkan gula meleleh dan berubah warna kecoklatan
- 3) Masukkan air lalu diaduk



HANDOUT

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



D. Pewarna Alami

1. Daun Suji dan Pandan sebagai Pewarna Hijau. Cara Pembuatan:
 - sebelum dipakai, cuci bersih daun suji dan pandan, lalu ditumbuk halus
 - dicampur air, lalu diperas, dan disaring
 - dicampur dengan kapur sirih, diaduk, dan disaring
 - dan ditempatkan pada wadah yang jernih agar air dan endapannya (diamkan selama 6-24 jam)
2. Abu Merang sebagai pewarna Hitam. Cara pembuatan:
 - Batang merang disangrai hingga hitam
 - setelah dingin dihaluskan, lalu diayak
 - kemudian dilarutkan dengan air
 - lalu diendapkan



Gambar a. Daun Suji



Gambar b. Daun pandan



HANDOUT PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN



Gambar c. Abu merang

Penanganan Dasar Pengolahan Makanan



**BOGA
DASAR**

Kelapa

Kelapa Tua

Kelapa Setengah Tua

Kelapa Muda



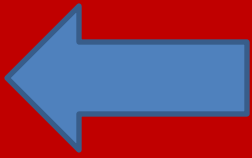
-CIRI - CIRI :

- Kulit kelapa /sabut /tempurung warnanya coklat tua
- Daging buah keras
- Mudah diparut
- Bila ditekan daging buahnya tidak lentur
- Bila ditekan dengan kuku, bagian luarnya mengeluarkan santan

Kelapa Tua

FUNGSI

- Untuk macam2 lauk bersantan (opor, gulai, sambal goreng krecek)
- Untuk macam2 kue
- Untuk minuman



CIRI - CIRI

- Kulit kelapa /sabut /tempurung warnanya coklat muda
- Daging buah agak lunak
- Bila ditekan daging buahnya lentur

Kelapa Setengah Tua

FUNGSI

- Untuk bumbu urapan
- Untuk enten-enten
- Untuk campuran kue

CIRI - CIRI :

- Kulit sabut bagian luar berwarna hijau sedang
- Tempurung berwarna putih agak kuning
- Bila diangkat terasa lebih berat
- Jika sabutnya dipotong akan meninggalkan warna merah kemudian berubah jadi ungu

Kelapa Muda

FUNGSI

- Untuk macam-macam kue
- Untuk macam-macam minuman

Proses Pembuatan Santan

1



2



3



Proses Pembuatan Santan

- Bahan :
 - ½ butir kelapa tua
 - 250 cc air (suam-suam kuku)
- cara membuat :
 1. parut kelapa tua sampai habis
 2. tambahkan air hangat sedikit demi sedikit pada kelapa yang sudah diparaut, remas-remas sampai keluar santanya.
 3. kemudian peras hingga keluar santanya.

Kriteria Santan

Kriteria santan yang bagus :

1. Tekstur tidak pecah
2. Cairan berbentuk kental
3. berwarna putih



Teknik penyimpanan santan

- Menyimpan jangka pendek

1. Cara pertama: masukkan santan dalam wadah atau plastik tertutup dan masukkan ke dalam lemari es. Santan bisa bertahan 4-6 hari.
2. Cara kedua: parut kelapa yang belum diperas, siram dengan air panas terlebih dahulu, lalu didinginkan. Setelah itu, masukkan ke dalam lemari pendingin. Peras parutan kelapa jika hendak digunakan.
3. Cara ketiga: parut kelapa disiram air panas atau direbus lalu dinginkan. Simpan dalam wadah (tidak dalam kulkas) dan rebus kembali setiap 6 jam. Santan bisa bertahan selama 24 jam.

Teknik penyimpanan santan

- Menyimpan jangka panjang

1. Cara pertama: rebus santan dengan sedikit garam, dinginkan, dan taruh dalam plastik. Setelah itu masukkan ke dalam freezer. Santan bisa bertahan selama 1 bulan.
2. Cara kedua: simpan santan dalam plastik atau wadah tertutup rapat. Masukkan ke dalam freezer dan biarkan beku. Dengan cara ini, santan bisa bertahan sampai 3 bulan. Carikan sekira 24 jam sebelum digunakan.
3. Cara ketiga: simpan dengan cara pengalengan. Dengan cara ini, santan bisa bertahan selama 2 tahun.

Cara Membuat Areh

- **bahan :**
 - ½ butir kelapa tua
 - 250 cc air (suam-suam kuku)
- **cara membuat :**
 1. Buat santan kental seperti cara di atas.
 2. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah.
 3. Setelah mengental matikan api



Enten- Enten

Enten- enten :

campuran kelapa parut dengan gula pasir dan gula merah sisir,pandan dan air secukupnya.

Kriteria Hasil yang baik:

1. Rasanya manis gurih
2. Warna coklat muda,
3. Parutan kelapa memanjang



Cara membuat Enten-Enten

- Bahan :
 - ¼ butir kelapa setengah tua
 - 50 g gula jawa
 - 1 sdm gula pasir
 - Garam secukupnya
 - 2 lembar daun pandan
- Cara membuat
 1. Kelapa ½ tua dicuci kemudian diparut memanjang.
 2. Campur kelapa parut dengan gula jawa, gula pasir, garam.
 3. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk hingga air habis dan matang.
 4. Dinginkan.

Contoh Olahan



Gula Merah

- Kinca

Larutan gula merah yang dimasak dengan api kecil yang dimasak sampai mendidih lalu di saring

Kriteria Kinca yang Baik

1. warna coklat kemerah-merahan
2. Tekstur kental
3. Rasa manis



Gula Pasir

Simple Syrup

Perbandingan :

- Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1
- Simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4

Kriteria :

- Warna bening
- Tekstur agak kental



Teknik membuat simple sirup

- Bahan :

200 g gula pasir

100 cc air

Cuka/air jeruk nipis untuk menghindari kristalisasi

- Cara membuat :

1. rebus gula dan air sampai semua gula larut. Dinginkan atau aduk rata gula dan air sampai semua gula larut.
2. Setelah larut matikan kompor, dinginkan lalu masukan kebotol atau toples kaca.



Gula Pasir

Caramel

Cara membuat :

- Masukkan gula diatas wajan lalu panaskan
- Biarkan gula meleleh dan berubah warna kecoklatan
- Masukkan air lalu diaduk



Air Daun Suji

Air yang di dapat dari ekstrak daun suji dan daun pandan, ekstrak alami ini beraroma wangi dan berwarna hijau. mempunyai fungsi untuk memberi warna pada bahan makanan.

- Kriteria air daun suji yang baik
 1. warna yang dihasilkan hijau tua,
 2. Tekstur tidak kental
 3. Aromanya wangi



Teknik membuat Air daun Suji (pewarna hijau)

- **bahan :**
 - 25 lembar daun suji
 - 5 lembar daun pandan
 - 150 cc air matang
 - Air kapur sirih secukupnya
- **Cara membuat :**
 1. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 5 helai daun pandan
 2. Cuci bersih lalu potong kecil - kecil
 3. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100-150 ml air masak lalu blender hingga halus dan saring
 4. Endapkan dengan ditambah air kapur sirih.
 5. Buang bagian yang bening dan gunakan endapan yang berwarna hijau pekat

Air Daun Suji

Daun Suji



Daun Pandan



Teknik Membuat Air Daun Suji



Hasil Olahan



Air Abu Merang

adalah larutan pewarna hitam yang dihasilkan dari merang yang di bakar (tangkai padi) kemudian di jadikan abu dan dilarutkan dengan air.

Kriteria Merang yang baik :

1. berwarna hitam pekat
2. berasal dari merang ketan



Teknik membuat air merang (pewarna hitam)

- Bahan :

- 5 gr merang bubuk
- 50cc air matang

- cara membuat :

- larutkan 5 gr abu merang dengan air 50 ml kemudian aduk-aduk
- setelah larut dan tercampur, diamkan selama semalam
- kemudian saring larutan merang pada saringan halus/kain kasa semuanya, agar warna yang dihasilkan hitam dan jernih.
- air merang siap untuk di buat bahan pewarna alami makanan.

Hasil Olahan



Terima Kasih....

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Dra. KURNIA TEJOWATI
NIP. 196602 04 196603 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Penanganan Dasar Pengolahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 2
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
- 4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan :
 - a. Kelapa
 - b. Gula Merah
 - c. Gula Pasir
 - d. Pewarna Alami
2. Menjelaskan cara pembuatan :
 - a. Santan kental dan santan cair
 - b. Air daun suji
 - c. Air abu merang
3. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan sesuai dengan standart.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
2. Siswa mampu melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dengan penuh tanggungjawab.

E. MATERI AJAR :

1. Bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain :

- a. Kelapa
 - 1) Santan kental
 - 2) Santan cair
- b. Gula
 - 1) Simple sirup adalah larutan gula. Simple sirup yang agak kental perbandingan gula:air yaitu 1:1 atau 2:1, sedangkan simple sirup yang lebih cair perbandingan gula:air yaitu 1:4
 - 2) Sirup gula merah adalah larutan gula merah yang di masak dengan api kecil sampai mendidih kemudian disaring.
- c. Pewarna alami
 - 1) Air daun suji adalah Air daun pandan suji merupakan pewarna hijau alami yang aromanya wangi.
 - 2) Abu merang

F. METODE PEMBELAJARAN:

- 1. Pendekatan : Saintifik
- 2. Model Pembelajaran : Diskusi
- 3. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<div>1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa.</div> <div>2. Guru mengecek kehadiran siswa.</div> <div>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</div> <div>4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran.</div>	15 menit
B. Inti	MENGAMATI <ul style="list-style-type: none">Siswa mengamati penjelasan guru tentang penanganan dasar pengolahan makanan.Siswa memperhatikan berbagai jenis penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar.	90 menit
	MENANYA <ul style="list-style-type: none">Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan pengolah makanan.	30 menit
	MENCOBA <ul style="list-style-type: none">Melakukan praktek dan menilai secara berkelompok tentang penanganan dasar pengolahan makanan.Mendiskusikan hasil praktek dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang penanganan dasar pengolahan makanan.	90 menit
	MENGOMUNIKASIKAN <div>1. Membuat laporan hasil praktek tentang penanganan dasar pengolahan makanan.</div>	15 menit

	2. Mempresentasikan laporan hasil praktek tentang penanganan dasar pengolahan makanan.	30 menit
C. Penutup	1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan. 5. Guru mengucapkan salam penutup.	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Penanganan Dasar Pengolahan Makanan, Video pembuatan santan, Video pembuatan pewarna alami dari daun suji, Video pembuatan pewarna alami dari abu merang

Sumber Belajar :Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Hand Out Penanganan Dasar Pengolahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tes praktek
2. Penilaian
 - a. Penilaian Kognitif : Guru melakukan post test mengenai pembuatan santan kental, santan encer, simple sirup, sirup merah, air daun suji, air abu merang.
 - b. Penilaian Praktek

Lembar Penilaian Praktek

No	Aspek Penilaian	Skor Maksimal	skor
A	Persiapan Diri (Personal Grooming)	5	
B	Sikap		
1	Teliti	5	
2	Tanggung Jawab	5	
3	Disiplin	5	
4	Bersih dan Rapi	5	

5	Kecepatan dan Tepat Waktu	10	
6	K3	10	
C	Ketrampilan		
1	Teknik pembuatan	20	
2	Kualitas hasil praktek : a. Santan kental Warna Rasa Tekstur Aroma b. Santan cair Warna Rasa Tekstur Aroma c. Simple sirup (sirup gula) Warna Rasa Tekstur Aroma d. Kinca Warna Rasa Tekstur Aroma e. Air daun suji Warna Rasa Tekstur Aroma f. Air abu merang Warna Rasa Tekstur Aroma	30	
3	Penyajian	5	
	TOTAL SKOR	100	

Norma penilaian :

Nilai 8,0 : baik dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian dan hasil produk

Nilai 7,5 : cukup baik, dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian, dan hasil produk cukup baik

Nilai 7,0 : cukup dalam persiapan, proses pembuatan, penyajian, dan hasil produk cukup

Soal Post Test :

1. Bagaimana cara membuat santan yang benar ?
2. Sebutkan kriteria yang baik dari santan kental dan santan cair!
3. Bagaimana cara membuat sirup gula ?
4. Bagaimana cara membuat air daun suji ?

Kunci Jawaban :

1. Cara membuat santan :
 - a. Parut kelapa tua sampai habis
 - b. Tambahkan air hangat ke dalam kelapa yang sudah diparut, lalu peras hingga keluar cairan kental santan.
 - c. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah
 - d. Setelah mendidih matikan api dan terus diaduk.
2. Kriteria santan kental :
 - a. Cairan santan perasan awal
 - b. Warna putih keruh
 - c. KentalKriteria santan cair :
 - a. Cairan santan perasan akhir
 - b. Warna putih bersih
 - c. Agak cair
3. Cara membuat sirup gula
 - a. Campur gula pasir dan air dengan perbandingan 1:1 atau 2:1
 - b. Masak dengan api kecil, diaduk sesekali.
 - c. Dinginkan.
4. Cara membuat daun suji
 - a. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 3 helai daun pandan
 - b. Cuci bersih lalu iris halus
 - c. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100- 150 ml air masak lalu proses hingga halus dan saring.

Pedoman Penilaian

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, Agustus 2014

Mengesahkan

Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Dra. Kurnia Tejowati

NIP. 196602 04 196603 2 011

Mengetahui

Kepala Sekolah

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP.19661228 199303 2 007

ULANGAN HARIAN II

BOGA DASAR

1. Berikut yang **bukan** ciri-ciri kelapa tua adalah...
 - a) -kelapa mudah diparut
-tempurung kelapa berwarna coklat tua
 - b) -bila ditekan daging buah tidak lentur
-daging buah keras
 - c) **-bila buah kelapa ditekan mengeluarkan minyak**
-mudah diparut
 - d) -daging buah keras
-kulit kelapa berwarna coklat tua
 - e) -bila ditekan mengeluarkan santan
-daging buah tebal
2. Berikut adalah kegunaan kelapa setengah tua dalam makanan....
 - a) **Urapan, enten-enten, klepon**
 - b) Rendang, campuran minuman, opor
 - c) Gulai, sambal goreng krecek, Klepertart
 - d) Nagasari, Bugis, opor
 - e) Talam, jongkong, Jenang
3. Wingko merupakan olahan makanan yang terbuat dari.....
 - a) Kelapa tua
 - b) **Kelapa setengah tua**
 - c) Kelapa muda
 - d) Kelapa kopyor
 - e) Kopra
4. i) dikupas kulit luar yang berwarna coklat
ii)kelapa dilepaskan dari tempurungnya
iii)sabut kelapa dilepaskan
iv) dicuci, lalu diparut sesuai kebutuhan (memanjang/halus)
Berikut adalah tahapan memarut kelapa yang benar adalah....
 - a) ii), i), iv), iii)
 - b) iii), i), iv), ii)
 - c) i), ii), iii), iv)
 - d) iii), i), ii), iv)
 - e) **iii), ii), i), iv)**
5. Kelapa yang akan dijadikan santan, akan lebih baik jika diperas dengan air...
 - a) Air mendidih
 - b) Air panas

- c) Air dingin
 - d) Air biasa
 - e) **Air hangat**
6. Kriteria santan yang baik adalah....
- a) Berwarna putih, tekstur pecah
 - b) **Cairan kental, tekstur tidak pecah**
 - c) Berbau asam, tidak berwarna
 - d) Tekstur tidak pecah, berwarna coklat
 - e) Cairan kental, tekstur pecah
7. Larutan gula merah yang dimasak dengan api kecil sampai mendidih adalah.....
- a) Simple syrup
 - b) Caramel
 - c) **Kinca**
 - d) Areh
 - e) Kocor
8. Perbandingan gula:air untuk membuat simple syrup yang kental adalah....
- a) 3:1
 - b) 1:4
 - c) 2:3
 - d) **1:1**
 - e) 1:2
9. Hal yang perlu diperhatikan saat membuat simple syrup adalah....
- a) **Diaduk sesekali**
 - b) Diaduk terus menerus
 - c) Tidak diaduk
 - d) Menggunakan api besar
 - e) Ditutup saat dimasak
10. i) masukkan air lalu diaduk
 ii) biarkan gula meleleh dan berubah warna kecokelatan
 iii) masukkan gula diatas pan lalu panaskan
- Berikut adalah tahapan cara membuat caramel yang benar.....
- a) ii), iii), i)
 - b) iii), i), ii)
 - c) ii), i), iii)
 - d) i), ii), iii)
 - e) **iii), ii), i)**

11. Pewarna hijau alami adalah...

- a) Daun pandan
- b) Daun jati
- c) **Daun suji**
- d) Abu merang
- e) Bunga telang

12. Ongol-ongol, jongkong, kue lompong merupakan kue tradisional yang menggunakan pewarna alami berupa.....

- a) Daun katuk
- b) **Abu merang**
- c) Angkak
- d) Kunyit
- e) Bunga telang

13. Dalam pembuatan air daun suji, yang digunakan dalam proses pengendapan adalah.....

- a) Air tanah
- b) Air gula
- c) Air santan
- d) **Air kapur sirih**
- e) Air jeruk nipis

14. Berikut adalah contoh olahan makanan yang menggunakan air daun suji.....

- a) **Dadar gulung, klepon, bugis**
- b) Bugis, kue lompong, wajik
- c) Klepon, kue ku, jongkong
- d) Putri mandi, talam, ongol-ongol
- e) Kue lompong, putu mayang, putu ayu

15. Pewarna biru alami makanan adalah.....

- a) Daun katuk
- b) **Bunga telang**
- c) Bunga sedap malam
- d) Umbi bit
- e) Angkak

16. Pewarna merah alami berikut ini yang tepat adalah....

- a) abu merang, daun katuk
- b) lompong, umbi bit
- c) daun suji, daun jati
- d) umbi bit, bunga telang
- e) **angkak, daun jati**

17. i) dicampur dengan kapur sirih, diaduk, dan disaring

ii) ditempatkan pada wadah yang jernih agar mudah terlihat endapannya

iii) cuci bersih daun suji dan pandan, lalu ditumbuk

iv) dicampur air, lalu peras, dan disaring

Berikut adalah urutan yang benar untuk pembuatan air daun suji....

a) iii), ii), i), iv)

b) ii), iv), i), iii)

c) iii), iv), i), ii)

d) i), ii), iii), iv)

e) iv), iii), ii), i)

18. Pewarna kuning alami makanan adalah.....

a) Umbi bit

b) Angkak

c) Bunga telang

d) Lompong

e) Kunyit

19. Dawet ireng merupakan salah satu olahan yang menggunakan pewarna alami dari....

a) Abu merang

b) Bunga telang

c) Angkak

d) Daun jati

e) Kunyit

20. i) batang merang dibakar

ii) diendapkan

iii)dilarutkan dengan air

iv)dihaluskan dan diayak

berikut ini merupakan tahapan pembuatan air abu merang yang benar adalah...

a) i), iv), ii), iii)

b) i), iv), iii), ii)

c) iv), i), ii), iii)

d) iii), ii), iv), i)

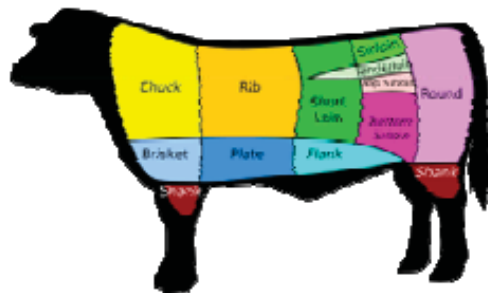
e) ii), iii), iv), i)

A. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

1. Beef

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar Sapi dan bagian-bagiannya

2. Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.

3. *Lamb & Mutton*

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



Gambar Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb & mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

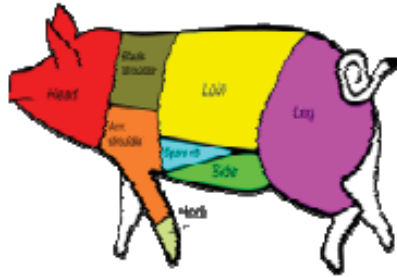


Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

- ☐ Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- ☐ Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- ☐ Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- ☐ Dagingnya melekat pada tulang

4. *Pork*



Daging dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

B. Teknik Memotong Daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masingmasing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*. Berdasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin* dan *rump*, kualitas sedang pada *ribs*, *neck*, dan *blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg*, *brisket* dan *shin*.

C. Potongan daging dan penggunaannya

1. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian

daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.

2. *Rump* (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
3. *Loin* (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan melekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - a). *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk “*chateaubriand*”. *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
 - b). *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - c). *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
4. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
5. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
6. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
7. Lain-lain : selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

D. Beberapa cara memotong:

1). *Chateaubriand*

- a. Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.

b. *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200-250 gr.

2). *Tournedo*

a. *Skinning*; *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.

b. Timbang sesuai dengan porsi 180-200gram.

c. *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan “*cutle Bat*” sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama dimasak.

3). *Fillet Mignon*

a. Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30-50 cm.

b. *Flatteer*, *Flatteer Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

4). “T” *Bone Steak*

“T” *Bone Steak* diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang dimana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf “T”. Jadi Bentuk “T” tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan. Teknik memotongnya sebagai berikut

a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.

b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.

c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.

d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging, lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1-1½ cm, selebihnya lemak dipotong.

- e. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali “T” *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2½cm.

5). Entrecote

Entrecote berasal dari kata *entre* yang artinya diantara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- a. Letakkan *sirloin* di atas chopping board dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- d. Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *serloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

6). Chop

Chop umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga chop akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
- d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1- 2cm.
- e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses portioning.
- f. Potong *chop* dengan berat antara 180-250.

7). *Cutlet*

Cutlet dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- b. Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- c. Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- d. Potong bagian tepi yang berlebihan.
- e. Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- f. Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- g. Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180-250 gr.
- h. Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1½-2 cm.

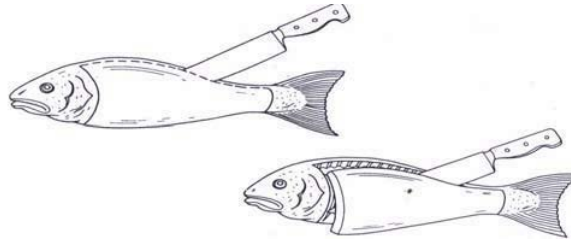
A. Cara memotong ikan

1) *Filleting and Skinning flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

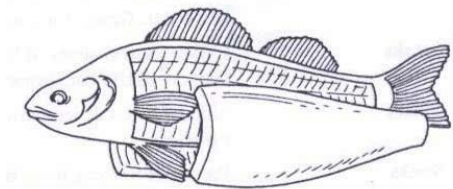
Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke
- h. 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *Skinning*

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
- d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain

Keterangan:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
- Kulit dibuang

2) *Filleting and skinning round fish*

"Round fish " meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "fillet" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum *round fish* di *fillet*, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*
- Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses *filleting* pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses *filleting* dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- Filleting - Skinning – Portioning*
- Filleting - (Portioning and Skinning).*

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses <i>portioning</i> dapat dilakukan lebih cepat b. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses <i>portioning</i> dan <i>skinning</i> dilakukan bersama
Kerugian	Proses <i>skinning</i> memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit diterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

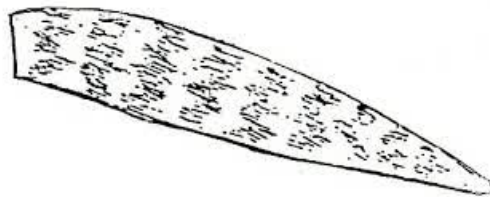
- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

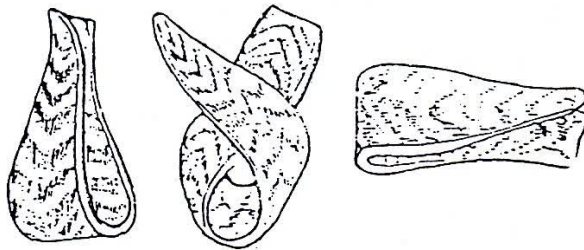
- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan
- Kulit dibuang

3) Nama Potongan

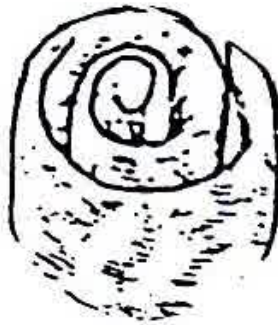
- a. *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.



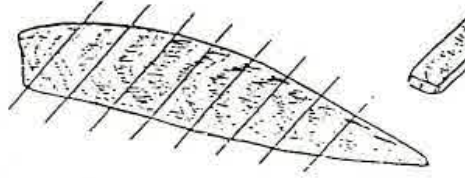
- b. *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.



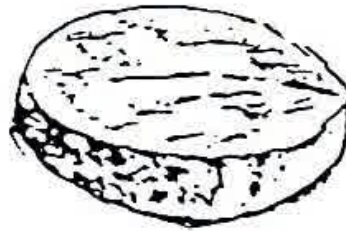
- c. *Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.



- d. *Goujon (Goujonette)* \ Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.



- e. *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.



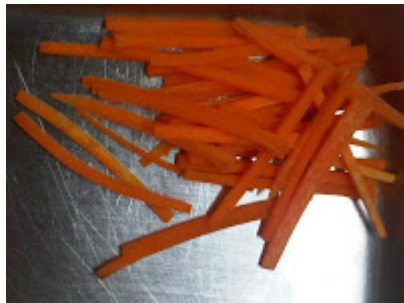
HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

1. Jardiniere / balok



Potongan ini biasanya digunakan dalam hidangan steak / maincourse yang berukuran 3cm x 1cm x 1cm.

2. Juliene



Potongan ini biasanya digunakan dalam hidangan salad / appetizer yang berukuran 4cm x 2mm x 2mm.

3. Brunoise



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

Potongan ini biasanya digunakan dalam isian roughut yang berukuran 2mm x 2mm x 2mm.

4. Macedoine



Potongan ini biasanya digunakan dalam isian soup yang berukuran 1cm x 1cm x 1cm.

5. Allumate



Potongan ini seperti batang korek api tetapi lebih besar dari juliene yang berukuran 3cm x 3mm x 3mm.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

6. Paysane



Potongan ini biasanya digunakan untuk isian soup dengan ukuran 1cm x 1cm.

7. Chiffonade



Potongan halus pada sayuran seperti kol, sawi, lettuce.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

8. Chopped



Dicincang halus / kasar pada umbi lapis seperti onion, garlic, shallot.

9. Slice



Potongan ini berbentuk irisan, baik itu tebal maupun tipis. Biasanya potongan ini digunakan untuk tomato, sucini, carrot.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

10. Turning



Potongan turning biasa digunakan untuk soup contohnya potato, labu siam.

11. Vichy



Potongan ini hampir sama dengan slice yaitu potongan asli dari bentuk sayuran tersebut contohnya carrot vichy.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

12. Allumettes Atau Machestik

Potongan tipis panjang dengan ukuran $\frac{1}{2}$ mm \times 4 cm, seperti korek api, biasanya digunakan pada kentang dan lobak



13. Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 \times 1 \times 1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine. Sayuran keras seperti lobak merah, *celery* dan kentang sesuai dipotong *brunnoise*. Potongan ini sesuai untuk dijadikan hiasan salad, sup dan hidangan utama.



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

14. Chiffonade

Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.



Chiffonade terdengar sangat mewah (pengucapannya: "shif-uh-nahd"), yaitu mengacu pada proses memotong daun herbal dan sayuran menjadi irisan tipis seperti pita. Caranya, dengan menumpuk daun, menggulungnya dengan kencang seperti menggulung curutu, lalu daun yang telah digulung diiris tipis dan sama rata dengan menggunakan pisau tajam. Hasilnya, potongan daun yang panjang seperti kain percah yang tipis.

15. Chopped

Potongan dadu bersaiz sederhana dan halus digunakan sebagai bahan *sauté* untuk sos dan sup.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR



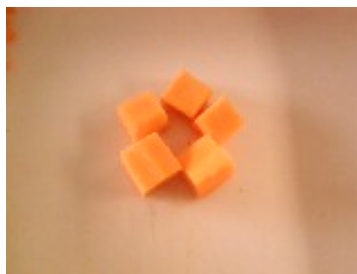
16. Concasser

Potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



17. Cube

Memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x12 mm x12 mm.



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

18. Emincer

Memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.



19. Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8 – 12 x 7 mm.



20. Jardinière/ Batonnet

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4½ x ½ cm.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR



21. Juliene

Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 3 ×1 ×1 mm. potongan ini lebih halus dari allumette, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.



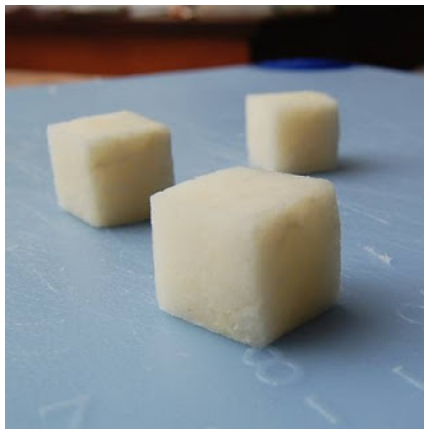
Potongan Juliene ini juga termasuk dalam salah satu dari empat teknik memotong ala Perancis. Teknik *julienne* (diucapkan "lee-joo-en") adalah teknik memotong makanan menjadi panjang, kerdil, dan mengupas dengan cantik.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

Bahan masakan diiris memanjang dan dipangkas pada empat sisi untuk membuat sebuah stik atau tongkat persegi panjang tebal. Stik lalu dipotong memanjang untuk diiris lalu ditumpuk, dan kemudian dipotong memanjang lagi. Hasilnya adalah super tipis, mirip dengan batang korek api berukuran kerdil. Biasanya, metode *julienne* berlaku untuk jenis sayuran seperti wortel, seledri, dan kentang. Terkadang teknik ini juga dapat digunakan untuk memoong daging atau ikan, khususnya yang akan ditumis.

22. Large Dice

Potongan dengan ukuran 2 ×2 ×2 cm



23. Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 ×1 ×1 cm, biasanya pada wortel, buncis, kentang,serta lobak.

HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR



24. Medium Dice

Medium Dice yaitu potongan dengan ukuran 12 ×12 ×12 mm.



25. Mince

Memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur.



HANDOUT POTONGAN SAYURAN BOGA DASAR

26. Slice

Memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata.



27. Rondelle

Potongan berbentuk bulat seperti roda, biasanya digunakan dalam pemotongan wortel untuk soup.



28. Lozenge

Lozenge atau diamond cut adalah memotong menyerupai bentuk diamond.

**HANDOUT POTONGAN SAYURAN
BOGA DASAR**





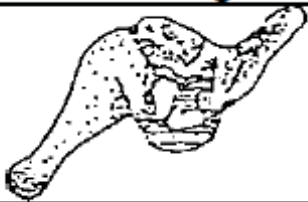



POTONGAN AYAM

Karkas

- ▣ Bagian tubuh ternak yg disembelih selain kepala, kulit, jeroan, kaki bawah, ekor, dan bulu.

Potongan-Potongan Ayam

- 1.Paha bawah (drumstick)
- 2.Paha atas (thigh)
- 3.Dada (breast)
- 4.Sayap (wing)
- 5.Punggung dan brutu (caracass)

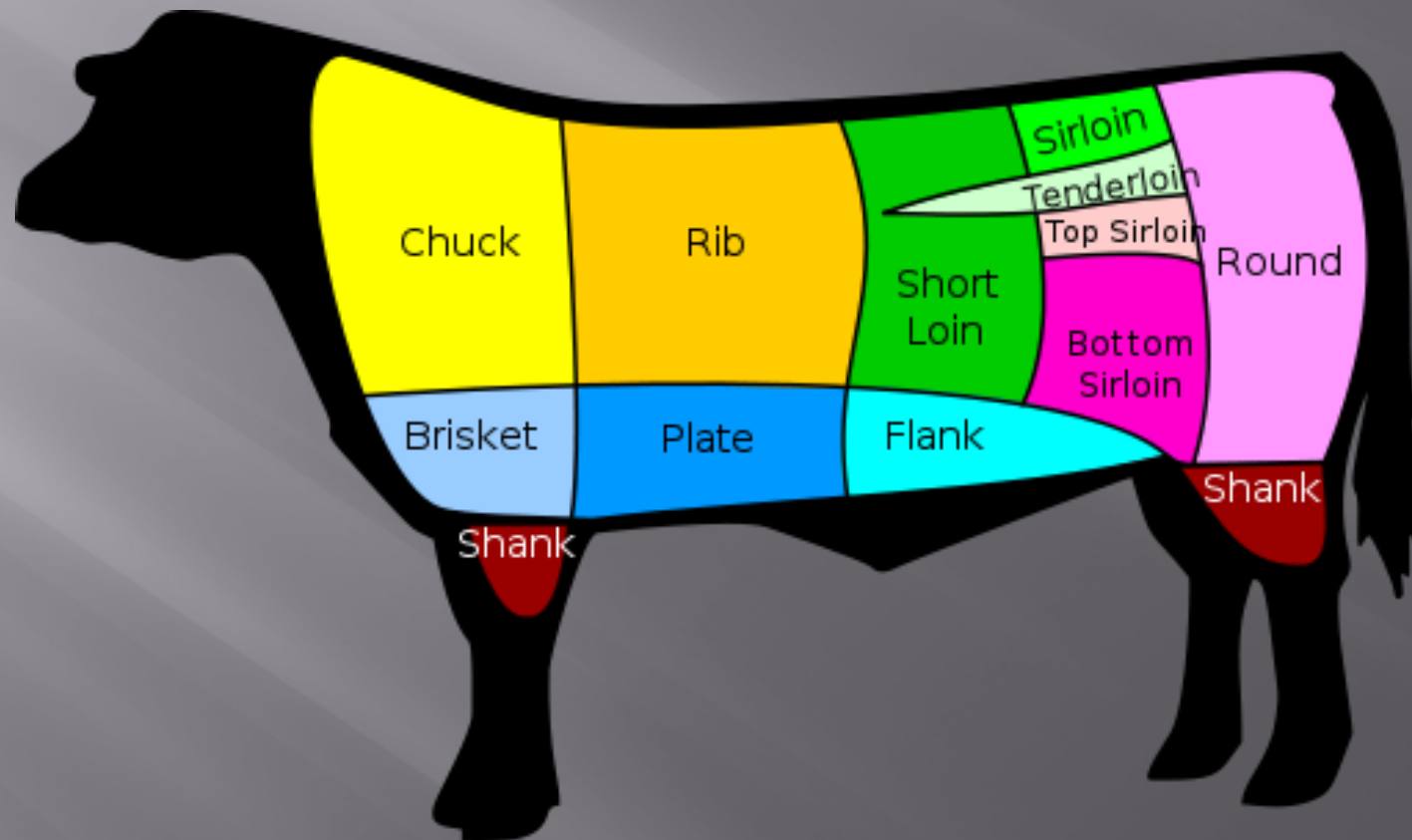
	
1. Wings	2. Thigh
	
3. Meat Attached	4. Drumstick
	
5. Supreme	Breast

Gambar 14.1. Potongan Carcas

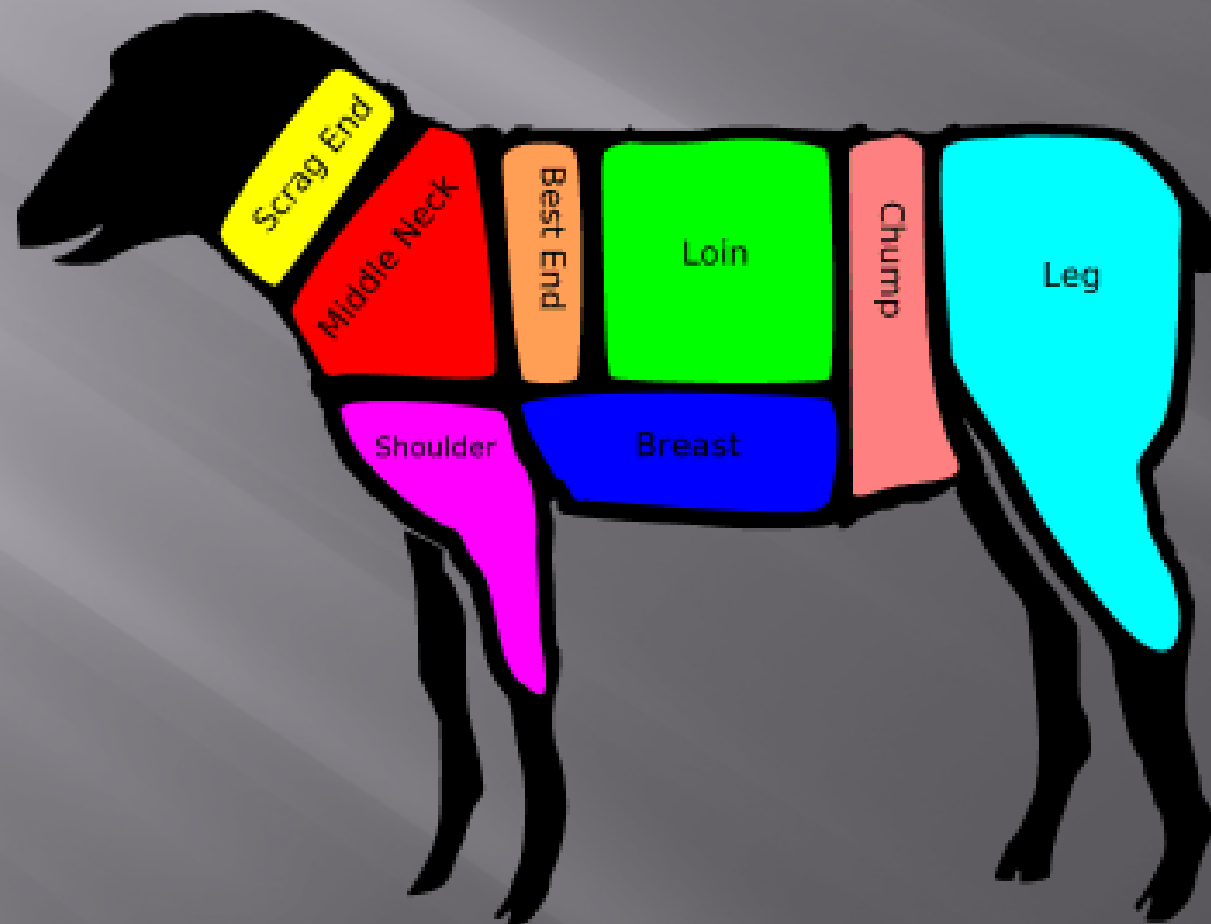
Potongan Daging

- ▣ *Beef*
- ▣ *Veal*
- ▣ *Lamb & Mutton*
- ▣ *Pork*

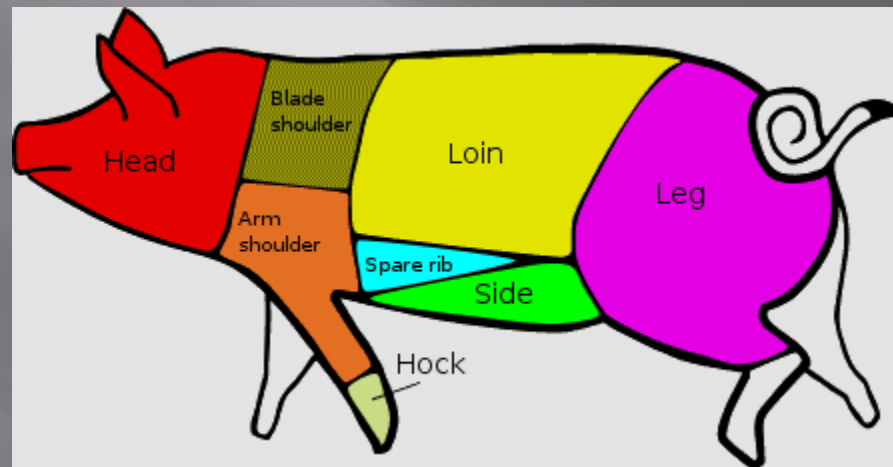
BEEF dan VEAL



Lamb/Mutton




Pork



POTONGAN IKAN

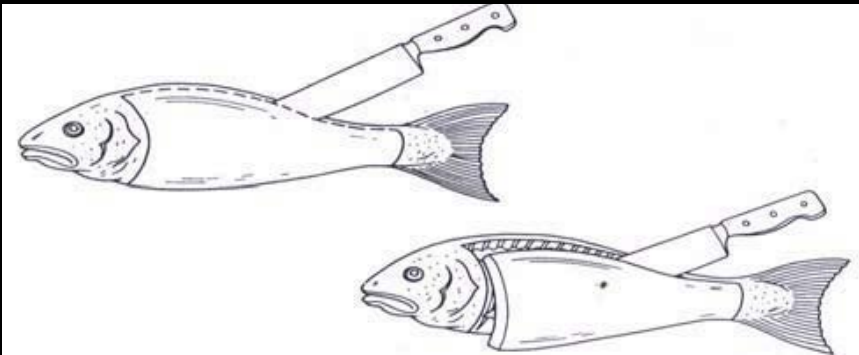


Fillet

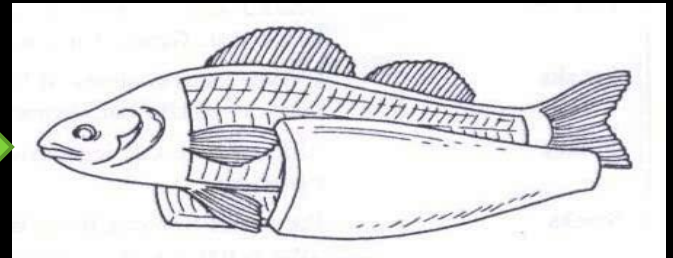
- Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang
 - proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet
- 

Proses Fillet

- Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).
- Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.
- Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.




Proses



Hasil



Proses Skinning

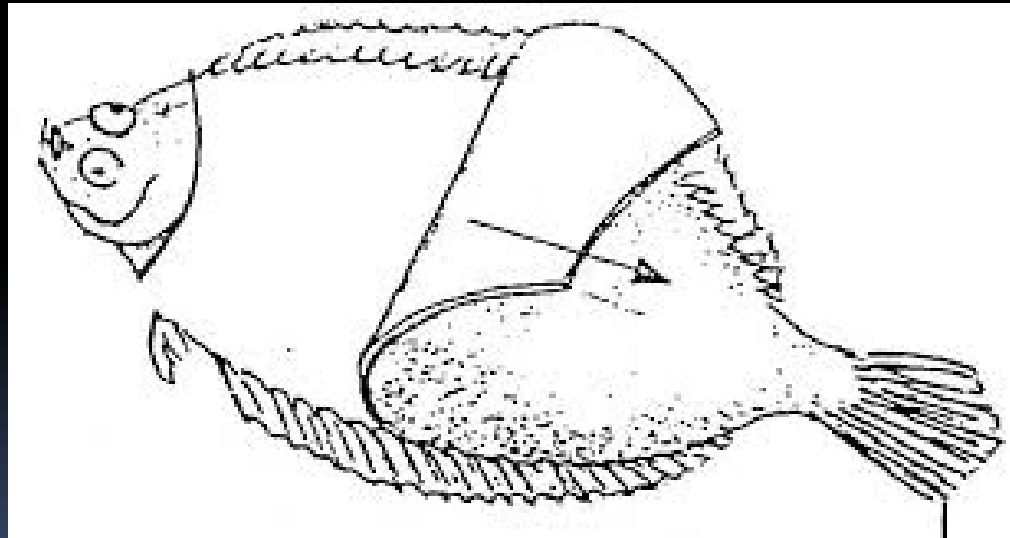
- Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor dipegang di sebelah kiri.
 - Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
 - Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
 - Ulangi proses ini untuk fillet yang lain
- 

Jenis-jenis potongan ikan

- *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- *Paupiette*; Daging difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled fillet*.
- *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

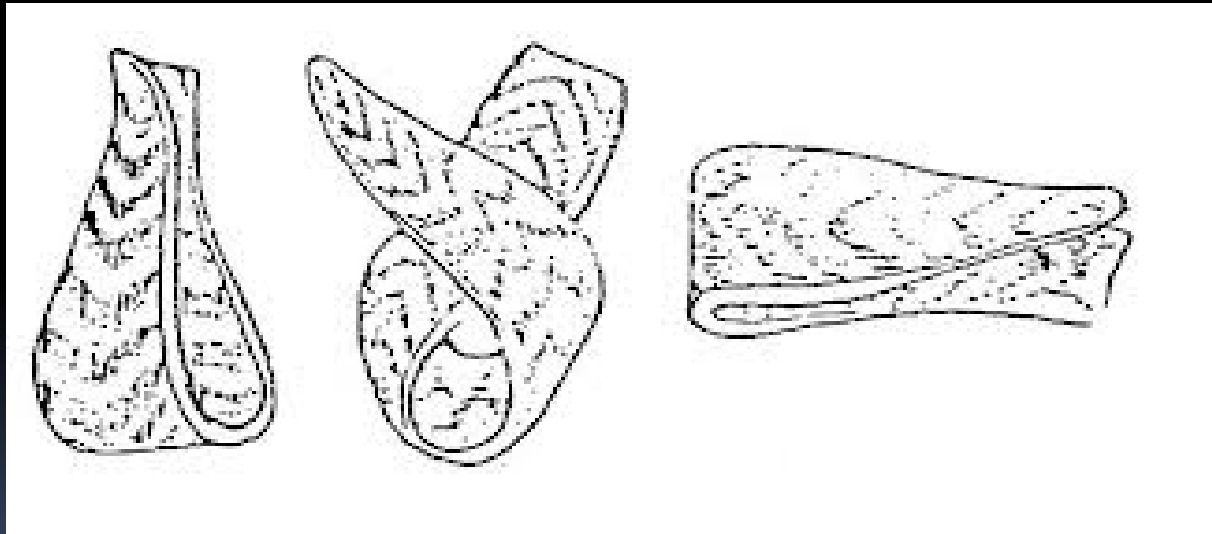
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

FILLET



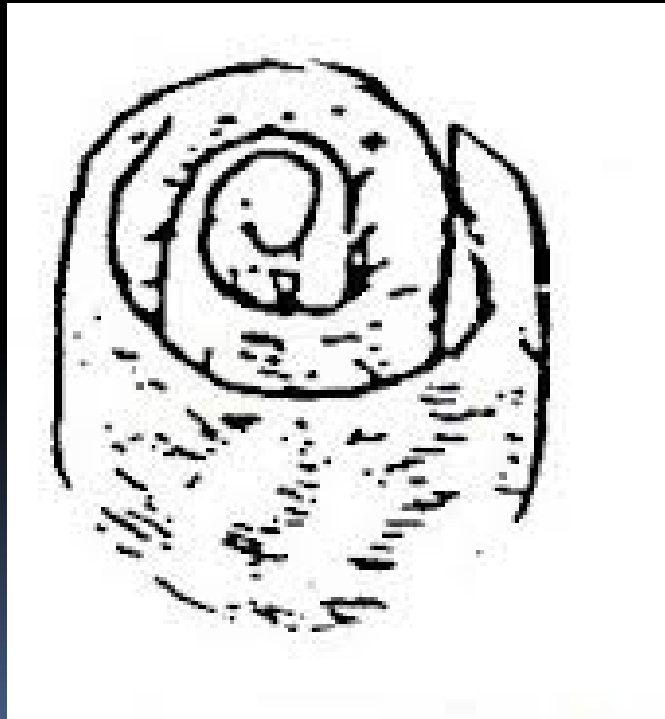
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

DELICE



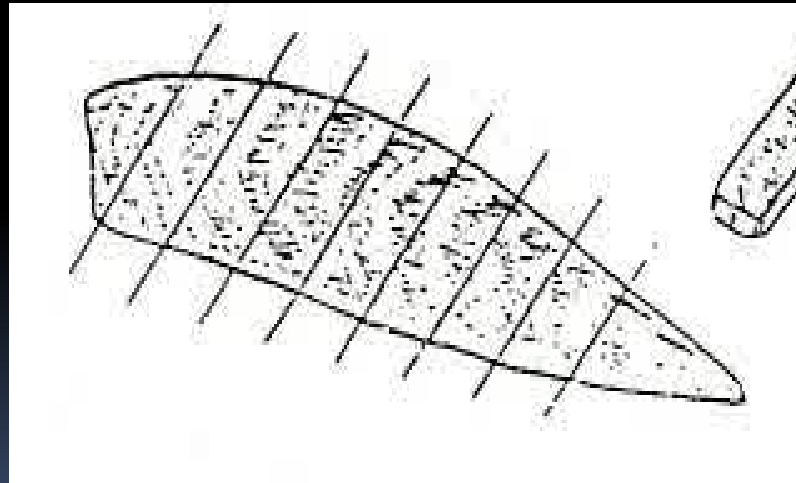
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

PAUPIETTE



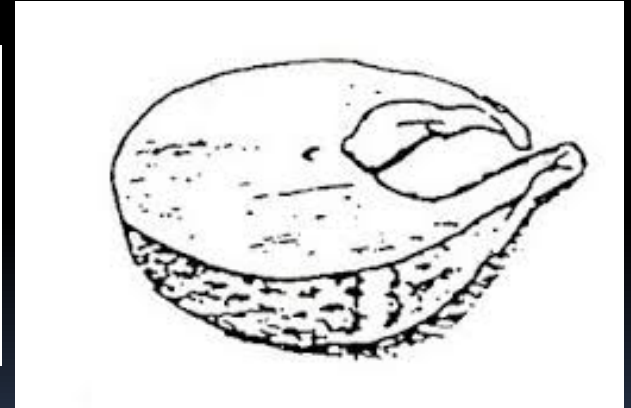
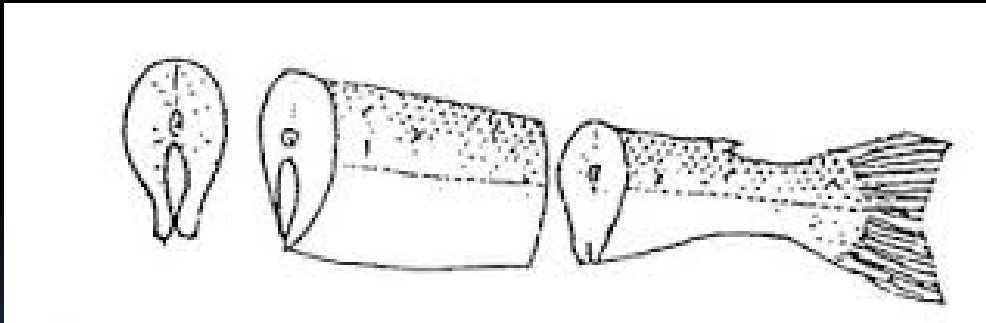
Gambar Jenis-jenis potongan ikan

GOUJON
(GOUJONETTE)



Gambar Jenis-jenis potongan ikan

TRONCON



POTONGAN BAHAN SAYURAN

Potongan Sayuran

- Potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan dari sayuran atau bahan makan yang digunakan untuk pengolahan masakan.
- Potongan sayuran berfungsi sebagai bahan dasar yang dipotong variasi atau kegunaan sesuai dengan kebutuhan masakannya. Hampir semua jenis sayuran dapat di jadikan potongan sayuran yang sesuai standart. Selain sebagai bahan dasar, potongan sayuran juga dapat sebagai garnish pada sebuah hidangan. Bentuk dan ukuran potongan sayuran memiliki kegunaan yang berbeda-beda.

Macam-macam Potongan Sayuran

Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan pada bahan sayuran wortel, lobak, kentang, bawang Bombay.



Chiffonade

Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.



Macam-macam Potongan Sayuran

Chopped

Potongan cincang halus maupun kasar. Potongan ini sering digunakan pada bawang Bombay maupun bawang putih karena untuk tumisan pada masakan



Concasser

Seperti potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Macam-macam Potongan Sayuran

Paysane

Potongan ini biasanya digunakan untuk isian soup dengan ukuran 1cm x 1cm.



Emincer

Memotong sayuran hingga menjadi sangat tipis. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay



Macam-macam Potongan Sayuran

Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 cm x 7 mm. potongan sayuran ini digunakan untuk hidangan French fries.



Jardinière

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 x 1 x 1 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak.



Macam-macam Potongan Sayuran

Julienne

Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumate, biasanya digunakan pada wortel, kubis, lobak, wortel, dan bawang Bombay.



Large Dice

Potongan ini seperti dadu besar dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak dan kentang.



Macam-macam Potongan Sayuran



Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, biasanya digunakan pada wortel, lobak, dan kentang



Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.

Macam-macam Potongan Sayuran

Slice

Potongan tipis dengan cara memotongnya melintang atau miring dan harus rata.



RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
KELAS : X
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

HERIN SETYOWATI, S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Tema	: Potongan Bahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 3
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan
- 4.3 Membuat potongan bahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI :

1. Mendeskripsikan potongan bahan makan
2. Menjelaskan fungsi dari potongan bahan makanan
3. Menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
6. Melakukan praktik pemotongan bahan makanan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa dapat mendeskripsikan potongan bahan makanan
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi dari berbagai potongan bahan makanan
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan bahan makanan
4. Siswa dapat menjelaskan alat yang digunakan untuk memotong bahan makanan
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan potongan bahan makanan
6. Siswa dapat melakukan pemotongan bahan makanan sesuai dengan standart.

E. MATERI AJAR :

1. Potongan sayuran

Potongan sayuran adalah berbagai jenis potongan dari sayuran atau bahan makan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

Potongan sayuran berfungsi sebagai bahan dasar yang dipotong variasi atau kegunaan sesuai dengan kebutuhan masakannya. Hampir semua jenis sayuran dapat di jadikan potongan sayuran yang sesuai standart. Selain sebagai bahan dasar, potongan sayuran juga dapat sebagai garnish pada sebuah hidangan. Bentuk dan ukuran potongan sayuran memiliki kegunaan yang berbeda-beda.

2. Macam-macam potongan sayuran

Macam-macam potongan dibawah ini bukan hanya sebagai garnish tetapi juga dapat dijadikan sebagai pelengkap hidangan utama kontinental. Macam-macam potongan sayuran antara lain :

1. Brunoise

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x1 mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan pada bahan sayuran wortel, lobak, kentang, bawang Bombay.



Gambar 2. Brunoise

2. Chiffonade

Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.



Gambar 3. Chiffonade

3. Chopped

Potongan cincang halus maupun kasar. Potongan ini sering digunakan pada bawang Bombay maupun bawang putih karena untuk tumisan pada masakan.



Gambar 4. Chopped

4. Concasser

Seperti potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



Gambar 5. Concasser

5. Cube

Potongan yang berbentuk dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm. potongan ini biasanya menggunakan sayuran wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 6. Cube

6. Emincer

Memotong sayuran hingga menjadi sngat tipis. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay.



Gambar 7. Emincer

7. Frite

Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 x 7 mm. potongan sayuran ini digunakan untuk hidangan French fries.



Gambar 8. Frite

8. Jardinière

Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 x 1 x 1 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak.



Gambar 9. Jardiniere

9. Julienne

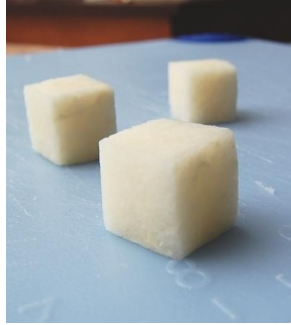
Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm. potongan ini lebih halus dari allumate, biasanya digunakan pada wortel, kubis, lobak, wortel, dan bawang Bombay.



Gambar 10. Julienne

10. Large Dice

Potongan ini seperti dadu besar dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm. bahan yang sering digunakan adalah wortel, lobak dan kentang.



Gambar 11. Large Dice

11. Macedoine

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, biasanya digunakan pada wortel, lobak, dan kentang.



Gambar 12. Macedoine

12. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.

13. Medium Dice

Potongan ini mempunyai ukuran 12 x 12 x 12 mm seperti ukuran dadu sedang. Bahan yang digunakan biasanya adalah wortel.



Gambar 13. Medium Dice

14. Slice

Potongan tipis dengan cara memotongnya melintang atau miring dan harus rata.



Gambar 26. Slice

3. Potongan ikan

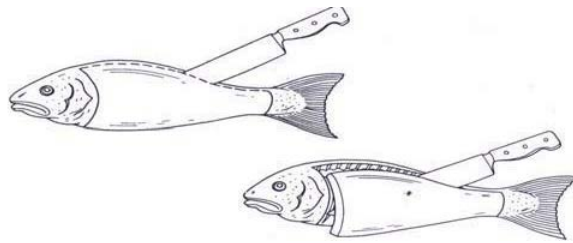
A. Cara memotong ikan

1) *Filleting and Skinning flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

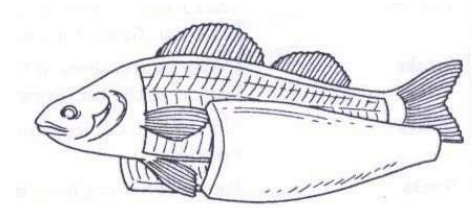
Proses *filleting*

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 15.3: Proses Fillet

- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 15. 4: Hasil Fillet

- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- e. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke 4.
- f. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke 4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *Skinning*

- a. Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.

- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat diantara bagian kulit dan daging.
- d. Ulangi proses ini untuk fillet yang lain

Keterangan:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
- Kulit dibuang

2) *Filleting and skinning round fish*

"Round fish " meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "fillet" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum *round fish* di *fillet*, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkany *fillet*
- e. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Adadua cara yang dapat ditempuh yaitu;

- a) *Filleting - Skinning – Portioning*
- b) *Filleting - (Portioning and Skinning).*

Tabel 15. 1 : Keuntungan dan Kerugian dari dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses portioning dapat dilakukan tebih cepat b. Berat dan besamya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan besama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit dlterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah :

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak : bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring : banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil : fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat di gunakan untuk kaldu ikan

- Kulit dibuang

3) Nama Potongan

- Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- Paupiette*; *Dean difillet* tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled filled*.
- Goujon (Goujonette)* Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Gouyon biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

F. METODE PEMBELAJARAN:

1. Model Pembelajaran : Langsung
2. Metode : Ceramah, praktek, tanya jawab dan penugasan.

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa. 2. Guru mengecek kehadiran siswa. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 4. Guru menyampaikan pokok-pokok dari materi pembelajaran. 	15 menit
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati penjelasan guru tentang 	90 menit

	<p>potongan bahan makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa memperhatikan berbagai jenis potongan bahan makanan yang dijelaskan <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, macam, karakteristik, dan cara penyimpanan dari berbagai potongan bahan makanan. <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek dan menilai secara berkelompok tentang potongan bahan makanan. • Mendiskusikan hasil praktek dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang pemotongan bahan makanan. <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil praktek tentang potongan bahan makanan. 2. Mempresentasikan laporan hasil praktek tentang pemotongan bahan makanan. 	<p>30 menit</p> <p>115 menit</p> <p>30 menit</p>
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Siswa menyepakati tugas yang harus dilakukan berkaitan dengan penanganan dasar pengolahan makanan. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	45 menit

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Power Point tentang Potongan Bahan Makanan, Video potongan bahan pangan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Hand Out Potongan Bahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok berupa soal tentang potongan bahan makanan
3. Penilaian

Tugas Kelompok :

1. Mencari contoh masakan dari nabati dan hewani yang sesuai dengan potongan

Keterangan :

- a. 1 kelas dibagi menjadi 8 kelompok
- b. Kelompok 1,2 membahas tentang hidangan yg sesuai dengan potongan sayur tertentu
- c. Kelompok 3,4 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan ikan tertentu
- d. Kelompok 5,6 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan ayam tertentu
- e. Kelompok 7,8 membahas tentang hidangan yang sesuai dengan potongan daging tertentu

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, September 2014

Mengesahkan

Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Widayati

NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui

Kepala Sekolah

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP.19661228 199303 2 007

SOAL ULANGAN HARIAN 3

1. Potongan sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1x1x1 mm adalah ...
 - a. **Brunoise**
 - b. Chopped
 - c. Chiffonade
 - d. Cube
 - e. Jardiniere
2. Potongan cincang halus sering digunakan pada bawang bombay adalah
 - a. Jardiniere
 - b. Cube
 - c. **Chopped**
 - d. Frite
 - e. Emincer
3. Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 4 cm x 1 mm x 1 mm adalah
 - a. Large dice
 - b. **Juliene**
 - c. Slice
 - d. Frite
 - e. Macedoine
4. Potongan sayuran berbentuk kubus berukuran 2 x 2 x 2 cm adalah
 - a. Macedoine
 - b. Frite
 - c. Juliene
 - d. Cube
 - e. **Large dice**
5. Potongan sayuran yang khusus untuk kol diiris tipis memanjang adalah
 - a. Cube
 - b. Juliene
 - c. **Chiffonade**
 - d. Chopped
 - e. Frite
6. Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul atau dilipat disebut
 - a. Paupiette
 - b. Goujon

- c. **Delice**
 - d. Fillet
 - e. Trocon
7. Rolled filled adalah sebutan lain dari
- a. Delice
 - b. **Paupiette**
 - c. Fillet
 - d. Trocon
 - e. Goujon
8. Potongan ikan berbentuk bulat utuh bersama durinya disebut
- a. Goujon
 - b. Fillet
 - c. Paupiette
 - d. Fillet
 - e. **Trocon**
9. Bagian dari daging yang berasal dari bagian tengah pinggang sapi mempunyai tekstur empuk dan memiliki lemak sedikit adalah
- a. T bone
 - b. Sirloin
 - c. **Tenderloin**
 - d. Ribs
 - e. Chuck
10. Potongan daging yang berasal dari bagian rusuk sapi adalah
- a. Chuck
 - b. But
 - c. tenderloin
 - d. **Ribs**
 - e. Heat fillet
11. Potongan daging yang berasal dari bagian pundak sebelah kanan dekat leher sapi yang termasuk potongan daging yang agak keras adalah
- a. T bone
 - b. Sirloin
 - c. Tenderloin
 - d. **Chuck**

e. Brisket

12. Brisket adalah

- a. **Potongan daging yang berasal dari bagian bawah dada sapi**
- b. Potongan yang berada di bagian atas panggul
- c. Potongan yang berasal dari rusuk sapi
- d. Potongan daging yang berasal dari bagian perut sapi
- e. Potongan daging yangb berasal dari bagian pundak sebelah kanan dekat leher sapi

13. Potongan daging yang berasal dari bagian kanan perut sapi adalah

- a. Chuck
- b. Tenderloin
- c. **Flank**
- d. Brisket
- e. Sirloin

14.



Gambar diatas merupakan bagian

- a. Thigh
- b. **Wings**
- c. Drumstick
- d. Supreme
- e. Breast

15. Breast merupakan potongan ayam bagian

- a. Paha bawah
- b. Paha atas
- c. Sayap
- d. Punggung
- e. **Dada**

16. bagian moncong atau hidung babi disebut

- a. **Snout**
- b. Neck

- c. Toes
- d. Jaw
- e. Side

17. i) putar dahulu badan ikan hingga kepala mengarah pada badan kita
 ii) letakan ikan pada chopping board, bagian ekor mengarah pada badan kita
 iii) lanjutkan torehan sampai ke perut
 iv) buat torehan diantara kepala dan badan ikan, lalu toreh di sepanjang punggung ikan sampai bagian ekor

Berikut merupakan tahap filleting yang tepat adalah....

- a. i), ii), iii), iv)
- b. ii), i), iii), iv)
- c. ii), iv), i), iii)**
- d. iv), iii), ii), i)
- e. iii), iv), ii), i

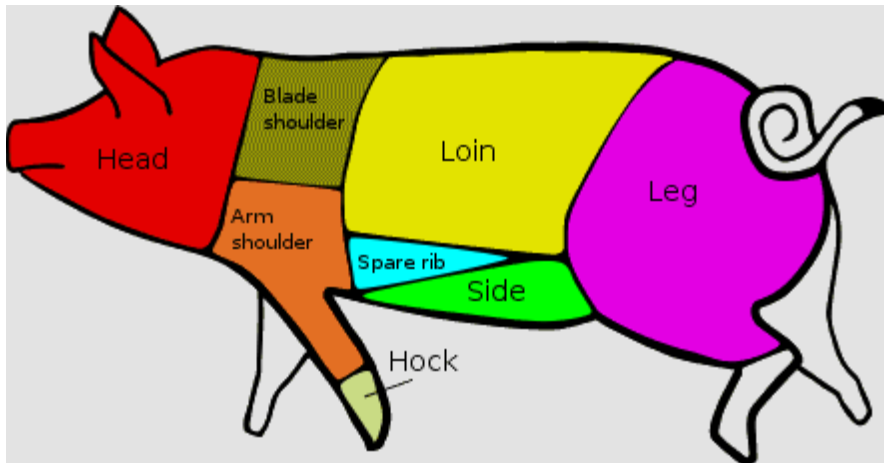
18. Proses pemisahan antara daging dengan kulit adalah....

- a. Filleting
- b. Skinning**
- c. Cutting
- d. Chopping
- e. Slicing

19. Barikut yang termasuk karkas ayam adalah

- a. Kepala, kulit, paha atas
- b. Jeroan, bulu, dada
- c. Sayap, dada, kepala
- d. Pada, dada, sayap**
- e. Punggung, dada, jeroan

20.



Bagian-bagian Pork pada no. I, II, III secara berurutan adalah.....

- a). Head, Arm Shoulder, Loin
- b). Arm Shoulder, Loin, Side**
- c). Head, Leg, Spare rib
- d). Blade shoulder, Leg, Head
- e). Head, Spare rib, Lion

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

A. Teknik Pengolahan Makanan

Teknik pengolahan makanan adalah bermacam-macam metode yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan makanan untuk konsumsi. Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*.



Gambar 1. *Boiling*

Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbi-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. *Memasak* dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

b. *Steaming*



Gambar 2. *Steaming*

Steaming adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan diolah dengan menggunakan tekanan uap panas dalam proses pematangannya.

Ada 2 macam teknik kukus (*steaming*), yaitu:

- 1. Atmospheric Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air pada suhu didih (100° C)
- 2. High Pressure yaitu proses pengukusan dengan menggunakan uap air bertekanan tinggi (121° C)

• **Permasalahan yang Timbul Dalam Proses Pemasakan**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Sayuran yang dikukus berubah warna	-Proses pengukusan terlalu lama -Meletakkan sayuran pada kukusan selagi kukusan selagi kukusan masih dingin
Bahan makanan tidak matang	Jumlah bahan makanan yang dikukus terlalu banyak sehingga tidak sesuai dengan kapasitas kukusan
Kue yang seharusnya mengembang hasilnya bantat	Memasukkan cetakkan yang telah berisi adonan kue kedalam kukusan ketika kukusan belum benar-benar panas
Permukaan kue menjadi basah	Saat pengukusan, tutup kukusan tidak dibungkus serbet sehingga tetesan air membasahi permukaan kue

c. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan dibawah suhu didih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 95-98° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan.

Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar

Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. Simmering diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skimming*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu simmering. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

Bahan makanan yang paling cocok digunakan dalam teknik simmering adalah bahan makanan yang mempunyai tekstur liat, misalnya daging.

d. *Poaching*



Gambar 3. *Poaching*

Poaching adalah proses pemasakan dimana bahan makanan permukaannya terendam dalam bahan cair dan diolah pada suhu dibawah pada suhu didih (93-95°C)

• **PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN**

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Hasil Poached Fish keras	Temperature saat pengolahan terlalu tinggi
Masakan hancur	-Waktu pengolahan terlalu lama -Temperatur saat pengolahan terlalu tinggi
Buah yang dimasak berubah warna	-Terlalu lam dibiarkan di udara terbuka setelah dikupas -Permukaan buah tidak sepenuhnya terendam cairan perebus
-Telur lengket pada dasar pan -Bentuknya terlalu lebar dan terlalu melebar	-Temperatur yang digunakan terlalu rendah -Telur tidak segar

Handout Teknik Pengolahan Makanan

Boga Dasar

e. Braising

Teknik braising adalah proses pemasakan dimana bahan makanan yang diolah dalam bentuk utuh/ potongan besar, separuh bahan makanan terendam dalam cairan, diolah dengan api kecil, disertai dengan teknik *basting* serta dilakukan dalam wadah tertutup.

Suhu yang digunakan dalam teknik braising yang dilakukan diatas kompor sama dengan yang digunakan pada teknik simmering (95-98° C). Untuk mempertahankan aroma dan rasa serta tingkat keempukan yang tepat dibutuhkan proses pemasakan yang perlahan karena itu teknik pengolahan yang paling tepat menyertai teknik *simmering*.

f. Blanching

Teknik blanching adalah proses dimana bahan makanan direbus dalam air mendidih (100° C) dalam waktu yang sangat singkat.

Pada sayuran, teknik blanching lebih bertujuan untuk mematikan enzim sehingga sayuran tidak rusak bila dibekukan dalam freezer.

Blanching harus diikuti dengan teknik refresh, makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.

Blanching dapat dilakukan /dimulai dengan air yang mendidih ataupun air yang dingin (suhu ruang 37° C).

Tujuan Blanching Dimulai dengan Air Dingin:

1. Mengeluarkan bau yang tidak sedap dari bahan makanan
2. Untuk mengurangi kadar garam yang terkandung dalam daging hasil awetan (cured meats), misalkan daging asap.
3. Menghilangkan darah dan kotoran lainnya serta memutihkan bahan makanan, misalnya: tulang ikan untuk membuat *white stock*

Tujuan Blanching dengan Air Panas:

1. Menutup pori-pori bahan makanan sehingga aroma dan rasa makanan dapat dipertahankan (misalkan pada daging dan unggas)
2. Untuk mengolah bahan makanan menjadi setengah matang untuk selanjutnya diolah dengan teknik lain hingga matang
3. Untuk mengupas kulit yang tipis dari buah-buahan, misalnya tomat.

• PERMASALAHAN YANG TIMBUL DALAM PROSES PEMASAKAN

Handout Teknik Pengolahan Makanan
Boga Dasar

PERMASALAHAN	PENYEBAB
Merebus sayuran berwarna hijau hasil warnanya kecoklatan	Warna kecoklatan disebabkan pada saat proses perebusan, tutup panci tidak dibuka
Hasil rebusan sayuran berwarna tidak cerah	-Pada saat perebusan tutup panci tidak dibuka -Setelah proses perebusan tidak dilakukan refresh
Hasil rebusan pasta: -Terlalu Lembek -Kusam -Menggumpal	-Proses perebusan terlalu lama -Tidak segera dihidangkan -Tidak menambahkan minyak goreng pada air perebus -Kurang melakukan pengadukan -Tidak melakukan teknik refresh
Kaldu tidak jernih atau keruh	-Api terlalu besar sehingga gelembung-gelembung air yang ditimbulkan besar -Tidak melakukan skimming

g. Stewing

Stewing adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan seluruh permukaannya terendam dalam cairan yang digunakan sebagai media perebus, dilakukan dalam panci yang terbuka, dilakukan diatas kompor dengan api kecil

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. Baking



Gambar 4. Contoh produk *baking*

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*.

b. Roasting

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar



Gambar 5. *Roasting*

Roasting adalah teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak. Bahan makanan yang biasa di *roasting* adalah daging, unggas. Apapun jenis oven yang digunakan. Prinsip dari roasting ini adalah membuat makanan menjadi kering dan matang. Namun Karena panasnya oven, banyak lemak yang ada pada bahan makanan menjadi hilang sehingga diperlukan tambahan lemak dalam proses pemasakannya. Bahan makanan di panggang dalam oven bersuhu $227 - 235^{\circ}\text{C}$ untuk menghasilkan makanan yang matang dipermukaannya dan keluar aroma serta warnanya. Setelah dipanggang selama 20 menit, turunkan suhu oven agar bagian dalam bahan makanan lebih matang. Namun bila tidak diturunkan makanan akan matang dibagian luarnya dan mentah dibagian dalam.

c. *Grilling*



Gambar 6. *Grilling*

Grilling adalah proses memasak bahan makanan dengan menggunakan panas api yang tinggi dan langsung. Sumber panas/api biasanya berada di bawah bahan makanan yang sedang dimasak/panggang, bila sumber panas/api berasal di atas bahan makanan yang sedang dimasak proses tersebut disebut “*gratinating*”.

Kegosongan menjadi ciri khas dan yang menunjukkan bahwa makanan tersebut diolah dengan di *grilled*. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

d. *Griddling*

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar



Gambar 7. Griddling

Griddling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan datar. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

e. Barbeque



Gambar 8. Barbeque

Proses memasak dengan sumber panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu di atasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

f. Pan Broiling



Gambar 9. Pan Broiling

Handout Teknik Pengolahan Makanan Boga Dasar

Pan Broiling adalah metode memasak kering, dilakukan dalam wajan di atas kompor tanpa tambahan lemak. Biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

Metode Panas Kering Dengan Lemak (*Dry Heatmethod Usingfat*)

a. *Sauting (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
 - 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
 - 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
 - 4) Tumiss bumbu hingga beraroma harum
 - 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat.
- Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumisadalah bawang bombay cincang, daging, sayuran danbumbu.

b. *Deep Frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. *Shallow frying*

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanyashallow frying tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté*, *griddle*

d. *Pressure Frying*

Menggoreng dengan tekanan atau deep rying dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. *Microwave Cooking*

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

• Petunjuk penskoran:

Skor 4 = selalu, apabila selalu melakukan sesuai pernyataan

Skor 3 = sering, apabila sering melakukan sesuai pernyataan dan Skor kadang-kadang tidak melakukan

Skor 2 = kadang-kadang, apabila kadang-kadang melakukan dan sering tidak melakukan

Skor 1 = tidak pernah, apabila tidak pernah melakukan

• Peserta didik memperoleh nilai :

Baik Sekali (A) : apabila memperoleh skor 13 - 16

Baik (B) : apabila memperoleh skor 9 - 12

Cukup (C) : apabila memperoleh skor 5 - 8

Kurang (D) : apabila memperoleh skor 1 – 4

Nilai Akhir = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Jumlah butir aspek yang dinilai}}$

LAMPIRAN 2

Post test

Soal :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan makanan ?
2. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas basah ?
3. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas kering?
4. Sebutkan dan jelaskan contoh teknik pengolahan panas basah dan teknik pengolahan panas kering? (sebutkan minimal 3)

Jawaban :

1. Teknik pengolahan makanan adalah bermacam-macam metode yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan makanan untuk konsumsi.
2. Teknik pengolahan metode panas basah yaitu proses pengolahan makanan dengan penghantaran panas pada bahan makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap.
3. Metode panas kering, yaitu proses pengolahan makanan dengan penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas.
4. **Teknik pengolahan panas basah :**
 - a. *Boiling*
Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C
 - b. *Simmering*
Simmering, memasak dalam cairan dibawah suhu didih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 95-98° C
 - c. *Steaming*
Steaming adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan diolah dengan menggunakan tekanan uap panas dalam proses pematangannya.

Teknik pengolahan panas kering:

- a. *Barbeque*
Proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala.
- b. *Pan Broiling*
Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran
- c. *Grilling*
Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas.

Pedoman Penilaian:

No	Soal	Rubrik
1.	Apa pengertian dari teknik pengolahan makanan ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
2.	Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas basah ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas basah 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
3.	Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan metode panas kering ?	3 = jika siswa dapat menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas kering 2 = jika jawaban siswa mendekati materi yang telah diberikan 1 = jika jawaban siswa salah 0 = jika tidak ada jawaban sama sekali
4.	Sebutkan contoh teknik pengolahan panas basah !	6= jika siswa menyebutkan 3 atau lebih contoh teknik pengolahan panas basah dan panas kering beserta penjelasannya 4= jika siswa menyebutkan 2 contoh teknik pengolahan panas basah dan panas kering beserta penjelasannya 2= jika siswa menyebutkan 1 contoh teknik pengolahan panas basah dan panas kering beserta penjelasannya 1= jika siswa menyebutkan 1 contoh teknik pengolahan panas basah atau panas kering 0= jika tidak ada jawaban sama sekali

A. Kriteria Penskoran:

1. Setiap butir soal memiliki nilai yang berbeda-beda
2. Total skor apabila semua jawaban benar adalah 15 kemudian dibagi 15, lalu dikalikan 100, hingga menghasilkan skor 100

B. Kriteria Penilaian:

- 1. Perolehan Skor 1-25 ; nilai = 1
- 2. Perolehan Skor 26-50 ; nilai = 2
- 3. Perolehan Skor 51-75 ; nilai = 3
- 4. Perolehan Skor 76-100 ; nilai = 4

Keterangan: Kriteria penilaian:

A. Pedoman pensekoran:

Skor terentang antara 1-4;
Skor 1 , kategori Kurang
Skor 2, kategori Cukup
Skor 3, kategori Baik
Skor 4, Kategori Sangat baik

B. Pedoman penilaian akhir:

Nilai Akhir 1 (NA 1) :Jumlah skor proses x 50%
Nilai Akhir 2 (NA 2) :Jumlah skor produk x 50%

$$\text{Nilai Akhir} = \text{NA 1} + \text{NA 2}$$

C. Konversi nilai:

Nilai 0 - 1, huruf D

Nilai 1,1 - 2, huruf C

Nilai 2,1 - 3, huruf B

Nilai 3,1 - 4, huruf A

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

KELAS : X

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

TAHUN PELAJARAN :2014/2015

RIA ARIYANI

NIM. 11511241014

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3Magelang
Kelas/Semester	: X/1
Mata Pelajaran	: BogaDasar
Tema	: Teknik Pengolahan Makanan
Pertemuan Ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit (1 x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI (KI) :

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerja sama, cinta damai, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD) :

- 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah dan menyajikan makanan indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahupembelajaranmenyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 : Menghargai kerja individudan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja
- 3.4 : Menjelaskan teknik pengolahan makanan
- 4.4 : Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

1. Mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan dengan bahasa yang santun.
2. Menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan dengan tepat,
3. Mengidentifikasi jenis-jenis teknik pengolahan makanan, meliputi;
 - Teknik Pengolahan Panas Basah
 - Teknik Pengolahan Panas Kering
4. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan SOP.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN:

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian teknik pengolahan makanan,
2. Siswa mampu menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan,
3. Siswa mampu menyebutkan berbagai teknik pengolahan makanan, meliputi;
 - Teknik Pengolahan Panas Basah
 - Teknik Pengolahan Panas Kering
4. Siswa mampu melakukan berbagai teknik pengolahan makanan sesuai SOP.

E. MATERI AJAR

Teknik Pengolahan Makanan

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

1. Teknik Pengolahan Metode Panas Basah

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

a. *Boiling*

Boiling adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100 ° C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

1) Sayuran

Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

2) Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbi-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

3) Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. Memasak dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

b. *Steaming*

Steam adalah memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212 ° F sama dengan air mendidih.

c. *Simmering*

Simmer, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205 ° F atau 85 – 96 ° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

Simmering termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

d. *Poaching*

Poaching adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara 160–180 ° F atau 71 - 82 ° C. Bahan makanan yang dapat diproses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur. Contoh *poaching* hidangan telur (*poach egg*)

e. *Braising*

Braise atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup. Kriteria hasil *braising* daging: daging berwarna coklat, utuh/tidak hancur, daging empuk.

f. *Blanching*

Blanch memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut. Bahan makanan yang dapat *diblanching* adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat dll. Contoh proses *blanching* pada sayuran.

Kriteria hasil sayuran dengan metode blanching adalah sayuran berwarna hijau/segar dan tekstur agak keras.

g. *Stewing*

Stewing adalah mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan diatas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa di pakai adalah susu, santan dan *stock*.

2. Teknik Pengolahan Metode Panas Kering

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas. Macamnya antara lain :

a. *Baking*

Baking, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*).

Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan didalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*.

b. *Roasting*

Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.

c. *Salamander*

Salamander, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.

d. *Grilling*

Grilling dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan dan ayam.

e. *Gridling*

Gridling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

f. *Pan Broiling*

Pan Broiling, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran.

g. *Barbeque*

Barbeque, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

Metode Panas Kering Dengan Lemak (*Dry Heat Method Using Fat*)

a. *Sauteing (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanass.
- 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
- 4) Tumiss bumbu hingga beraroma harum
- 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat. Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu.

b. *Deep Frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

- 1) Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- 2) Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- 3) Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- 4) Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

c. *Shallow frying*

Shallow frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanyashallow frying tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: *sauté, griddle, dan stir fry*

d. *Pressure Frying*

Menggoreng dengan tekanan atau deep rying dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.

e. *Microwave Cooking*

Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

F. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan : Siantifik
- Model Pembelajaran : *Snow Ball Throwing*
- Metode : Ceramah, Diskusi, *Cooperative learning*

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
A. Pendahuluan	1. Guru membuka pelajaran dengan berdo’a dan	20 menit

	<p>mengecek kehadiran peserta didik.</p> <p>2. Motivasi</p> <p>Guru memotivasi siswa agar siswa dapat mengikuti pelajaran dengan antusias dengan mengaitkan manfaat mempelajari teknik pengolahan makanan dalam kehidupan sehari-hari.</p> <p>3. Apersepsi</p> <p>Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi teknik pengolahan makanan untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “Teknik pengolahan apa yang sering anda temui di kehidupan sehari-hari anda?”, dsb.</p> <p>4. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran tentang teknik pengolahan makanan</p> <p>5. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang pengolahan minuman segar untuk pertemuan pertama.</p>	
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati penjelasan guru tentang teknik pengolahan makanan Siswa memperhatikan berbagai teknik pengolahan makanan <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang berbagai teknik pengolahan makanan <p>MENGEKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa secara berkelompok, berdiskusi, mengumpulkan informasi dan menganalisa tentang berbagai teknik pengolahan makanan yang diterapkan dalam pengolahan menu makanan <p>MENGKOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa secara berkelompok mempresentasikan hasil diskusi dan analisa teknik olah yang diterapkan dalam menu makanan. <p>MENGEVALUASI</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi hasil belajar siswa dengan kuis yang dilakukan dengan metode <i>snow ball throwing</i> 	<p>45 menit</p> <p>25 menit</p> <p>65 menit</p> <p>85 menit</p> <p>45 menit</p>
C. Penutup	<p>1. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p>	30 menit

	3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Guru mengucapkan salam penutup.	
--	--	--

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR:

Media : Laptop, LCD, Video, dan Power Point tentang Peralatan Pengolah Makanan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Ekawatiningsih, Buku Pengolahan Makanan dengan Teknik Basah (*Wet Heat*) karangan Dra. Endah Saraswati, Hand Out Teknik Pengolahan Makanan.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR:

1. Teknik : tugas kelompok, test individu
2. Bentuk : tugas kelompok mengenai teknik pengolahan makanan.
3. Penilaian

a. Sikap Spiritual dan Sosial

Tujuan Pembelajaran berdasarkan ASPEK SIKAP

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas : X Jasa Boga 3
Hari, tanggal : Selasa, 17 September 2014
Materi Pokok/Tema : Teknik Pengolahan Makanan

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan
		Menghayati ajaran agama yang dianut	Jujur	Disiplin	Tanggung	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri	

Keterangan Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

- SB : Sangat Baik
- B : Baik
- C : Cukup
- K : Kurang

b. Pengetahuan

Tugas individu :

- **Pre test**
 1. Apa yang dimaksud dengan teknik pengolahan makanan menurut anda?
 2. Sebutkan dan jelaskan contoh teknik pengolahan makanan yang pernah anda lakukan!
- **Post test**
 - i. Kisi-kisi

No	Materi	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
1.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan makanan	1	1
2.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas basah	2	1
3.	Pengertian	Menjelaskan pengertian teknik pengolahan metode panas kering	3	1
4.	Jenis	Menyebutkan dan menjelaskan teknik olah panas basah dan panas kering	4	1
Jumlah				4

- ii. Instrumen : (terlampir)

Tugas Kelompok :

1. Secara berkelompok siswa menganalisis teknik pengolahan makanan yang digunakan dalam proses pengolahan beberapa menu makanan.

Keterangan :

2. 1 kelas dibagi menjadi 6 kelompok
3. Kelompok 1 s/d 6 menganalisis teknik olahnya menu yang berbeda-beda

Pedoman Penilaian :

1. Jika jawaban sempurna nilai 5
2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
4. Jika jawaban salah nilai 1
5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, 16 September 2014

Telah diperiksa
Guru Pamong

Mahasiswa

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Ria Ariyani
NIM. 11511241014

Mengetahui
Kaprodik/ Korna

Mengesahkan
Wakasek 1

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Sutji Sadarini, S. Pd.
NIP. 1966122 199303 2 007

TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

OLEH:

RIA ARIYANI

TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Teknik pengolahan makanan adalah bermacam-macam metode yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan makanan untuk konsumsi

**TEKNIK PENGOLAHAN
MAKANAN**



```
graph LR; A[TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN] --> B[METODE PANAS BASAH]; A --> C[METODE PANAS KERING];
```

METODE PANAS BASAH

METODE PANAS KERING

METODE PANAS BASAH

- TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN PENGHANTAR PANAS MELALUI BAHAN CAIR SEPERTI: *STOCK, SAUCE* ATAUPUN UAP

METODE PANAS BASAH

BOILING

BLANCHING

STEAMING

POACHING

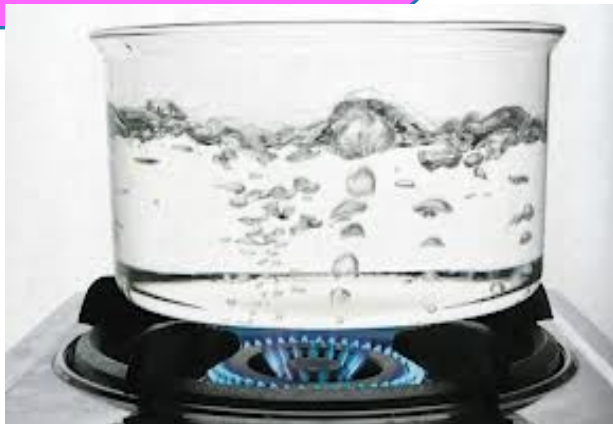
SIMMERING

BRAISING

STEWING

BOILING

Memasak makanan dalam air mendidih dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C



BLANCHING

Memasak bahan makanan dalam air mendidih dan dalam waktu singkat



STEAMING

memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212°F sama dengan air mendidih



POACHING

memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara $160\text{--}180^{\circ}\text{F}$ atau $71 - 82^{\circ}\text{C}$



SIMMERING

Memasak dalam cairan
dibawah suhu didih
dengan api kecil.
Temperatur panas
sekitar 95-98° C

BRAISING

Teknik braising adalah proses pemasakan dimana bahan makanan yang diolah dalam bentuk utuh/ potongan besar, separuh bahan makanan terendam dalam cairan, diolah dengan api kecil.

STEWING

Stewing adalah prinsip pengolahan makanan dimana bahan makanan seluruh permukaannya terendam dalam cairan yang digunakan sebagai media perebus, dilakukan dalam panci yang terbuka

METODE PANAS KERING

Teknik pengolahan makanan dengan penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas

METODE PANAS KERING

CONTOH :

BAKING

GRILLING

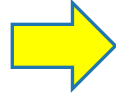
ROASTING

BARBEQUE

GRIDDLING

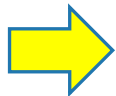
PAN BROILING

BAKING



memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven

GRILLING



dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas

ROASTING



Teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak.

BARBEQUE



Proses memasak dengan sumber panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan.

GRIDDLING



Griddling, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan datar.

PAN BROILING



Pan Broiling adalah metode memasak panas kering, dilakukan dalam wajan di atas kompor tanpa tambahan lemak.

METODE PANAS KERING DENGAN LEMAK

SAUTING

DEEP FRYING

SAUTING



Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak

DEEP FRYING



dengan banyak lemak dalam temperatur 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak



TERIMA KASIH

1. Berikut ini yang termasuk teknik pengolahan makanan dengan metode panas basah adalah....
 - a. *Simmering, stewing, grilling*
 - b. *Steaming, skimming, gridling*
 - c. *Braising, blanching, baking*
 - d. *Barbeque, stewing, poaching*
 - e. ***Boiling, blanching, braising***
2. Teknik memasak makanan dalam air mendidih (suhu 100°C), dengan menggunakan cairan seperti air, kaldu, santan, atau susu yang direbus disebut....
 - a. *Simmering*
 - b. *Braising*
 - c. ***Boiling***
 - d. *Stewing*
 - e. *Baking*
3. Teknik memasak dengan mengambil busa-busa yang dihasilkan dari ekstrak bahan makanan yang direbus dengan maksud untuk menjernihkan dalam pembuatan kaldu adalah....
 - a. *Steaming*
 - b. *Simmering*
 - c. *Stewing*
 - d. ***Skimming***
 - e. *Sauteing*
4. Pada saat proses *boiling* berlangsung, tutup panci sebaiknya dibiarkan terbuka. Teknik *boiling* seperti ini baik digunakan untuk memasak bahan makanan berupa....
 - a. Daging
 - b. Unggas
 - c. Umbi-umbian
 - d. **Sayuran**
 - e. Ikan
5. Berikut adalah teknik pengolahan makanan yang memiliki kesamaan suhu dalam memasak yaitu 95-98°C atau dibawah titik didih.....
 - a. *Simmering dan Steaming*
 - b. ***Stewing dan Braising***
 - c. *Braising dan Boiling*
 - d. *Blanching dan Boiling*
 - e. *Poaching dan Steaming*

6. Permasalahan yang sering timbul dalam pembuatan kue dengan teknik panas basah seperti permukaan kue yang menjadi basah merupakan teknik pengolahan.....

- a. **Steaming**
- b. *Simmering*
- c. *Boiling*
- d. *Poaching*
- e. *Braising*

7.

No	<i>Stewing</i>	<i>Braising</i>
I	Seluruh permukaan bahan terendam cairan	Separuh bagian bahan terendam cairan
II	Tidak disertai teknik simmering	Disertai teknik simmering
III	Teknik memasak dengan api kecil	Teknik memasak dengan api besar
IV	Potongan bahan, kecil	Potongan bahan besar/utuh

Berdasarkan tabel diatas, perbedaan antara teknik olah *stewing* dan *braising* yang tepat adalah.....

- a. I, II
 - b. II, III
 - c. III, IV
 - d. I, III
 - e. **I, IV**
8. Penggunaan cuka/asam pada teknik *poaching* misalnya pada *poached egg* bertujuan untuk.....
- a. Menambah nilai gizi
 - b. **Membentuk tekstur**
 - c. Menambah cita rasa
 - d. Menambah warna makanan
 - e. Memperindah tampilan makanan
9. i) angkat dan tiriskan bahan makanan
ii) rebus air sampai mendidih
iii) siram dengan air dingin
iv) masukkan bahan makanan selama beberapa saat
Urutan yang tepat untuk teknik olah diatas adalah.....
- a. i), ii), iii), iv)
 - b. ii), iii), i), iv)
 - c. **ii), iv), i), iii)**
 - d. iv), iii), ii), i)
 - e. ii), iv), iii), i)

10. Teknik olah yang dimaksud pada soal **nomor 9** adalah.....
- a. *Poaching*
 - b. ***Blanching***
 - c. *Boiling*
 - d. *Braising*
 - e. *Simmering*
11. Dalam teknik memasak, terdapat beberapa metode, yaitu....
- a. *Wet Heat Method, Dry Heat Method, Dry Heat Method with Liquid*
 - b. *Wet Dry Method, Cooking Method, Pan Heat Method*
 - c. *Wet Heat Method, Dry Heat Method, Microwave Cooking*
 - d. ***Wet Heat Method, Dry Heat Method, Dry Heat Method with Fat***
 - e. *Wet Heat Method, Dry Heat Method, Wet Dry Method*
12. Metode memasak dengan penghantaran panas melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas merupakan pengertian dari.....
- a. ***Dry Heat Method***
 - b. *Wet Heat Method*
 - c. *Cooking Method*
 - d. *Pan Heat Method*
 - e. *Wet Dry Method*



13. Gambar diatas merupakan hasil produk dengan teknik olah....
- a. ***Baking***
 - b. *Roasting*
 - c. *Barbeque*
 - d. *Grilling*
 - e. *Sauteing*
14. Berikut merupakan contoh produk yang diolah dengan teknik *grilling* adalah....
- a. *Pizza, steak*
 - b. ***Kambing guling, sate***
 - c. *Soto, bakso*
 - d. *Jagung bakar, steak*

e. *Crepe, pancake*

15. *French Fries* merupakan hidangan makanan yang diolah dengan teknik.....

- a. *Shallow frying*
- b. *Pan Broiling*
- c. *Pressure frying*
- d. ***Deep frying***
- e. *Sauteing*

16. Memasak dengan pengolahan makanan secara cepat dengan sedikit lemak merupakan teknik memasak.....

- a. *Shallow frying*
- b. *Pan Broiling*
- c. *Pressure frying*
- d. *Deep frying*
- e. ***Sauteing***

17. Untuk membuat hidangan makanan seperti Semur daging, diperlukan teknik olah....

- a. *Sautéing, skimming*
- b. *Sautéing, boiling*
- c. ***Sautéing, stewing***
- d. *Sautéing, blanching*
- e. *Sautéing, poaching*

18. Metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan sedikit lemak yang dipanaskan terlebih dahulu menggunakan wajan/pan ceper disebut.....

- a. *Sautéing*
- b. *Deep drying*
- c. ***Shallow frying***
- d. *Pressure frying*
- e. *Microwave cooking*



19.

Alat diatas merupakan alat yang digunakan untuk memasak dengan teknik.....

- a. *Grilling*
- b. ***Griddling***
- c. *Pan Broiling*
- d. *Sautéing*
- e. *Roasting*

20. Teknik memasak dalam oven atau pemanggang dengan menggunakan lemak atau minyak sebagai olesan (*basting*) bahan makanan yang dipanggang merupakan teknik olah....

- a. *Baking*
- b. *Grilling*
- c. *Griddling*
- d. ***Roasting***
- e. *Braising*

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

Mata pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus

Bidangkeahlian : Tata Boga

Program StudiKeahlian : JasaBoga

Kelas / Semester : XII / 1&2

Tahunpelajaran : 2014/2015

Nama : HERIN SETYOWATI, S. Pd

NIP : 19720324 200604 2 011

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program StudiKeahlian : TATA BOGA

KompetensiKeahlian : JASA BOGA

Kelas : XII / 1 & 2

TahunPelajaran : 2014/2015

NO	Bulan / Tahun	HaridanTanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Juli						19	1
2.	Agustus						9,16,23,30	4
3.	September						6,13,20,27	4
4.	Oktober						18	1
5.	November						1,8,15,22	4
6.	Desember							
	Jumlah							14

NO	Bulan / Tahun	HaridanTanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari						24,31	2
2.	Februari						7	1
3.	Maret							
4.	April							
5.	Mei							
6.	Juni							
1	Jumlah							3

Me
nge
tah
ui,
Wa

kasek I

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati

NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
TINGKAT : XII
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

1. Jumlahmatapelajarandalamsatu semester
Semester 1 = $14 \times 7 \text{ jam} = 98 \text{ jam}$
2. Jumlah jammatapelaajaranuntukkegiatan non tatapmuka
 - a. Ulanganharian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulanganumum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam matapelajaranuntuktatapmukadalamsatu semester 82 jam
4. Jumlah98 jam program keahliandibagikanuntuk3standarKompetensi/
KompetensiDasar.

Mengetahui,
Wakasek I

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Kaprodi

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

SEMESTER GENAP

1. Jumlahmatapelajarandalamsatu semester
Semester 2 = $3 \times 7 \text{ jam} = 21 \text{ jam}$
2. Jumlah jam matapelajaranuntukkegiatan non tatapmuka
 - a. Ulanganharian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulanganumum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam matapelajaranuntuktatapmukadalamsatu semester 15 jam
4. Jumlah84 jam program keahliandibagikanuntuk2 standar kompetensi/kompetensi dasar

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program StudiKeahlian : TATA BOGA

KompetensiKeahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : XII / I

TahunPelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program PersiapanMengajar	a. Analisahariefektif b. Perhitunganalokasiwaktu c. Program tahunan d. Rencanapelaksanaanpembelajaran	Diluar jam	1 x tatapmuka = 7 jam
2.	PenyelesaianBahanKajian	RPP	92 jam	
3.	UlanganHarian	Bank soalulanganharian	2 jam	
4.	UlanganUmum	Soalulangansumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikandanpengayaan	2 jam	
	Jumlah		98 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodi

Magelang,Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program StudiKeahlian : TATA BOGA

KompetensiKeahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : XII/ 2

TahunPelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program PersiapanMengajar	a. Analisisahariefektif b. Perhitunganalokasiwaktu c. Program tahunan d. Rencanapelaksanaanpembelajaran	Diluar jam	1 x tatapmuka = 7 jam
2.	PenyelesaianBahanKajian	RPP	21 jam	
3.	UlanganHarian	Bank soalulanganharian	2 jam	
4.	UlanganUmum	Soalulangansumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikandanpengayaan	2 jam	
	Jumlah		15 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodik

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

BidangStudiKeahlian : Seni, KerajinanandanPariwisata
Program StudiKeahlian : Tata Boga
KompetensiKeahlian : JasaBoga

Mata Pelajaran : Pengolahan Masakan Kesempatan Khusus
Tingkat : XII
Semester : 1

No	StandarKompetensi/ KompetensiDasar	AlokasiWakt u	Diberikanpadabulan / Mingguke																									Keterangan				
			Juli					Agustus					September					Oktober					november						Desember			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5.1	Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus																														Bulan juli untuk produksi kue kering	
5.2	Merencanakan menu kesempatan khusus																															
5.3	Menyediakan peralatan pengolahan makanan																															
	FormatifTes																															
	SumatifTes																															

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodi

Magelang, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

**PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

BidangStudiKeahlian : Seni, KerajinanandanPariwisata
Program StudiKeahlian : Tata Boga
KompetensiKeahlian : JasaBoga

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Tingkat : XII
Semester : 2

No	StandarKompetensi/ KompetensiDasar	AlokasiDasar	Diberikanpadabulan / Mingguke																												Keterangan		
			Januari					Februari					Maret					April					Mei					Juni					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5
5.4	Melakukan pengolahan makanan sesuai menu																																
5.5	Menyajikan makanan menu khusus																																
	UPK																																
	FormatifTes																																
	SumatifTes																																

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS/SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA	:
NIP	:

F/751/Wakasek 1/5.2

12/07/2010

[illegible]

F/751/Wakasek 1/5.2

12/07/2010

[illegible]

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SEKOLAH MENEGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

KISI – KISI SOAL

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS / SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA : _____

NIP : _____

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL			KET
						NO	BENTUK	JML	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

NO	NAMA PESERTA	SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	B	A	A	C	D	B	D	C	C	A	B	D	B	C	D	A	D	B	C	B	
21	NORA AYZURA	A	B	.	D	A	16
22	NOVY LAILI PURNAMI	A	B	.	D	A	16
23	PANGESTU FACHRI HASTOMO	D	A	C	.	.	.	A	16
24	PUJI LESTARI	B	A	18
25	PUTRO WAHYU PRATOMO	A	A	18
26	RAGIL NUGROHO	A	.	B	B	B	D	B	A	D	.	A	11
27	RANI FATMAWATI	A	C	18
28	RENNY OKTAFIANA W.	A	19
29	RETNO DEMY RAHAYU	B	A	18
30	RETNO SETYOWATI	B	A	18
31	RULI INDRIYANI	B	.	.	B	.	.	.	C	.	D	.	.	16
32	SITI NURYATININGSIH	A	19
33	VINI AGUSTIN	A	19
34	VITA FURI NINGSIH	.	.	B	A	B	A	16
35	YUNIDA ABERINE EL ANNISA	B	.	.	B	D	.	C	16
36																						
37																						
38																						
39																						
40																						
	Jml siswa menjawab benar	31	35	26	28	27	32	32	25	8	33	32	33	33	32	35	31	35	26	35	13	

|

|

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

- 1>Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
- 2>Mata Pelajaran : _____
- 3>Kelas : _____
- 4>Semester/Tahun Pelajaran : _____/_____
- 5>Kompetensi/Sub Kompetensi : _____
- 6>Jenis Tes : Formatif/Sub Sumatif/Sumatif
- 7>Hari /Tanggal : _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
1	AGUSTIN KURNIAWATI						
2	AISA PUTRI PERTIWI						
3	ALFIANI SILVA ROHIMA						
4	ALIFIA NABITA RAHMA						
5	ANGGI DWI						
6	ANINDA MAHARDIKA P.						
7	APRILIA PRASYO						
8	BELA MEGA OKSANFIA						
9	BIMO KUKUH PRAKOSO						
10	DEVI HIBATUL						
11	DEWI AMBARWATI						
12	DHITA DAMAYANTI						
13	ELIANA MIR'ATIN						
14	FITRI WULANDARI						
15	HERMAN ADI PRASETYO						
16	IKA KUSUMANINGRUM						
17	KARTIKA SARI						
18	LAILA RISQIYATI						
19	LINA YULIANI						
20	MUTIARA ARYANI						
21	NORA AYZURA						
22	NOVY LAILI PURNAMI						
23	PANGESTU FACHRI						
24	PUJI LESTARI						
25	PUTRO WAHYU						
26	RAGIL NUGROHO						
27	RANI FATMAWATI						
28	RENNY OKTAFIANA W.						
29	RETNO DEMY RAHAYU						
30	RETNO SETYOWATI						
31	RULI INDRIYANI						
32	SITI NURYATININGSIH						
33	VINI AGUSTIN						
34	VITA FURI NINGSIH						
35	YUNIDA ABERINE EL						
36							
37							
38							
39							
40							

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	AGUSTIN KURNIAWATI	95	
2	ALFIANI SILVA R.	85	
3	ALIFIA NABITA RAHMA	90	
4	ANIDA MAHARDIKA P.	90	
5	BELA MEGA O.	95	
6	DEVI HIBATUL M.	95	
7	DEWI AMBARWATI	100	
8	DHITA DAMAYANTI	95	
9	IKA KUSUMANINGRUM	95	
10	KARTIKA SARI	90	
11	MUTIARA ARYANI	90	
12	PUJIE LESTARI	90	
13	PUTRO WAHYU P.	90	
14	RANI FATMA W.	90	
15	RENNY OKTAFIANA W	95	
16	RETNO DEMY R.	90	
17	RETNO SETYOWATI	90	
18	SITI NURYATININGSIH	95	
19	VINI AGUSTIN	95	
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Keterangan :

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

DAFTAR HADIR

PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN

- 1>Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
- 2>Mata Pelajaran :
- 3>Kelas :
- 4>Semester/Tahun Pelajaran :
- 5>Kompetensi/Sub Kompetensi :
- 6>Hari /Tanggal :

NO URUT	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PERBAIKAN	PENGAYAAN
1	AGUSTIN KURNIAWATI	1	1
2	AISA PUTRI PERTIWI	2	2
3	ALFIANI SILVA ROHIMA	3	3
4	ALIFIA NABITA RAHMA	4	4
5	ANGGI DWI	5	5
6	ANINDA MAHARDIKA P.	6	6
7	APRILIA PRASYO	7	7
8	BELA MEGA OKSANFIA	8	8
9	BIMO KUKUH PRAKOSO	9	9
10	DEVI HIBATUL	10	10
11	DEWI AMBARWATI	11	11
12	DHITA DAMAYANTI	12	12
13	ELIANA MIR'ATIN	13	13
14	FITRI WULANDARI	14	14
15	HERMAN ADI PRASETYO	15	15
16	IKA KUSUMANINGRUM	16	16
17	KARTIKA SARI	17	17
18	LAILA RISQIYATI	18	18
19	LINA YULIANI	19	19
20	MUTIARA ARYANI	20	20
21	NORA AYZURA	21	21
22	NOVY LAILI PURNAMI	22	22
23	PANGESTU FACHRI	23	23
24	PUJI LESTARI	24	24
25	PUTRO WAHYU	25	25
26	RAGIL NUGROHO	26	26
27	RANI FATMAWATI	27	27
28	RENNY OKTAFIANA W.	28	28
29	RETNO DEMY RAHAYU	29	29
30	RETNO SETYOWATI	30	30
31	RULI INDRIYANI	31	31
32	SITI NURYATININGSIH	32	32
33	VINI AGUSTIN	33	33
34	VITA FURI NINGSIH	34	34
35	YUNIDA ABERINE EL	35	35
36		36	36
37		37	37
38		38	38
39		39	39
40		40	40

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : PMKH

Kelas : XII Boga 2

Semester/Tahun Pelajaran : 5 / 2014/2015

Materi :

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	7343	AGUSTIN KURNIAWATI	1.
2	7344	AISA PUTRI PERTIWI	2.
3	7345	ALFIANI SILVA ROHIMA	3.
4	7346	ALIFIA NABITA RAHMA	4.
5	7347	ANGGI DWI PRASETYOWATI	5.
6	7348	ANINDA MAHARDIKA P.	6.
7	7349	APRILIA PRASYO NINGSIH	7.
8	7350	BELA MEGA OKSANFIA	8.
9	7351	BIMO KUKUH PRAKOSO	9.
10	7352	DEVI HIBATUL MAGHFIROH	10.
11	7353	DEWI AMBARWATI	11.
12	7354	DHITA DAMAYANTI	12.
13	7355	ELIANA MIR'ATIN	13.
14	7356	FITRI WULANDARI	14.
15	7357	HERMAN ADI PRASETYO	15.
16	7358	IKA KUSUMANINGRUM	16.
17	7359	KARTIKA SARI	17.
18	7360	LAILA RISQIYATI	18.
19	7361	LINA YULIANI	19.
20	7362	MUTIARA ARYANI	20.
21	7363	NORA AYZURA	21.
22	7364	NOVY LAILI PURNAMI	22.
23	7365	PANGESTU FACHRI HASTOMO	23.
24	7366	PUJI LESTARI	24.
25	7367	PUTRO WAHYU PRATOMO	25.
26	7368	RAGIL NUGROHO	26.
27	7369	RANI FATMAWATI	27.
28	7370	RENNY OKTAFIANA W.	28.
29	7371	RETNO DEMY RAHAYU	29.
30	7372	RETNO SETYOWATI	30.
31	7373	RULI INDRIYANI	31.
32	7374	SITI NURYATININGSIH	32.
33	7376	VINI AGUSTIN	33.
34	7377	VITA FURI NINGSIH	34.
35	7378	YUNIDA ABERINE EL ANNISA	35.

Magelang, September 2014

Mengetahui,

Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan,

Kaprodi

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

A. Pengertian Kesempatan Khusus

Masyarakat Jawa memiliki tradisi dan adat yang bernilai tinggi. Tradisi dalam budaya Jawa hingga kini masih tetap dijalankan secara turun temurun oleh masyarakat dari dahulu kala. Kehidupan sehari-hari masyarakat Jawa erat kaitannya dengan upacara dan kegiatan bersifat ritual baik yang berkaitan dengan lingkaran kehidupan manusia maupun acara khusus lainnya. Berbagai macam upacara nasional masih diselenggarakan oleh masyarakat Jawa dan setiap upacara tradisional memiliki tata cara dan kelengkapan yang berbeda-beda. Tumpeng merupakan salah satu kelengkapan upacara yang selalu ada pada setiap upacara atau ritual Jawa. Sebagai kelengkapan upacara, tumpeng yang digunakan mempunyai banyak makna simbolik yang berkaitan dengan upacara yang diselenggarakan.

Jadi kesempatan khusus yaitu kegiatan atau acara yang disiapkan secara khusus dan didampingi dengan bermacam-macam hidangan khusus.

B. Macam-macam Kesempatan Khusus

1. Acara Pernikahan

Upacara pernikahan merupakan peristiwa yang sangat sakral dalam kehidupan manusia, sehingga di dalam proses pelaksanaannya terdiri dari serangkaian tahapan-tahapan upacara khususnya yang berlaku di lingkungan keraton. Upacara pernikahan terdiri dari beberapa tahapan upacara dan menggunakan berbagai jenis makanan sebagai sesaji. Secara garis besar, tahapan tersebut adalah sbb;

a. Rasulan

Rasulan adalah selamat sebagai ungkapan penghormatan kepada Rasulullah pada awal penyelenggaraan mantu bertepatan dengan pelaksanaan pemasangan tarub. Tarub adalah hiasan dari janur kuning yang dipasang di tepi teratak. Makanan yang disajikan untuk selamat rasulan adalah nasi gurih, ingkung ayam yang dilengkapi dengan kedelai hitam goreng dan rambak goreng, lalapan, dan pisang raja.

-Nasi gurih sebagai lambang pengiriman doa dan penghormatan kepada nabi Muhammad SAW, keluarga, dan sahabat.

-Inggung melambangkan keutuhan hati dan jiwa penyelenggara upacara.

-Pisang Raja melambangkan 'sabda pandita ratu' atau apa yang telah diucapkan raja tidak boleh ditarik kembali. Hal ini mengandung arti apabila telah memutuskan untuk menikah maka calon pengantin tidak boleh mundur lagi.

b. Asahan

Asahan adalah selamat untuk menghormati leluhur sepasang calon pengantin yang telah meninggal. Makanan yang disajikan dalam upacara selamat asahan antara lain adalah; nasi putih, lauk pauk berupa gerye goreng rempeyek, keripik tempe, bihun

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

goring, perkedel, sambal goring tolo, sayur tumis buncis, daging kebo, kerupuk, dan keta- kolak-apem.

Selamatan yang ditujukan kepada saudara ‘kakang kawah dan adhi ari-ari’ dilengkapi dengan sesaji tumpeng sega jangan, tumpeng robyong, jajan pasar.

Sedangkan makanan yang ditujukan untuk sesaji selamatan kepada nenek moyang cikal bakal desa setempat adalah nasi golong, lauk pauk, pecel ayam, dan jangan menir. Jangan menir di dalamnya terdapat unsur kata ‘nir’ yang artinya ‘tidak’. Harapannya adalah agar tidak ada halangan apapun dalam penyelenggaraan upacara perkawinan.

c. Upacara Siraman

Siraman adalah mandi kembang yang dilakukan pengantin baik mempelai pria maupun mempelai wanita sebelum upacara panggih. Yang dimaksud dengan siraman adalah memandikan calon penganti yang mengandung arti membersihkan diri agar menjadi suci dan murni. Saat akan melakukan acara siraman ada petuah-petuah dan nasihat serta do’a-do’a dan harapan yang disimpulkan dalam:

- Tumpeng Robyong
- Tumpeng Gundul
- Nasi Asrep-asrepan
- Jajan pasar, Pisang Raja 1 sisir, Pisang Pulut 1 sisir, 7 macam jenang
- Empluk kecil (wadah dari tanah liat) yang diisi bumbu dapur dan sedikit beras
- 1 butir telur ayam mentah
- Juplak diisi minyak kelapa
- 1 butir kelapa hijau tanpa sabut
- Gula jawa 1 tangkep
- 1 ekor ayam jantan

Untuk menjaga kesehatan pengantin supaya tidak kedinginan maka ditetapkan 7 orang yang memandikan, tujuh samadengan pitu (Jawa) yang berarti pitulung atau pertolongan. Upacara siraman ini diakhiri oleh juru rias dengan memecahkan kendi dari tanah liat

d. Midodareni

Midodareni adalah berasal dari kata dasar widodari yang berarti bidadari yaitu putri dari surga yang sangat cantik dan wangi. Midodareni biasanya dilaksanakan jam 18.00-14.00 ini disebut juga malam midodareni.

Sesajinya yaitu kembang mayang. Kembang mayang adalah sepasang rangkaian hiasan dari beberapa buah dan bunga.

2. Upacara Kehamilan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Upacara kehamilan diadakan dengan harapan keselamatan bagi ibu dan bayi yang dikandung.

- Kehamilan bulan 1 (upacara ngebor-bori)

Pada upacara ini diperlukan jenang abor-abor atau jenang sum-sum. Dimaksudkan untuk member kekuatan kepada ibu yang sedang mengandung. Tujuannya adalah untuk memohon kepada tuhan agar kehamilannya selamat sampai melahirkan dan semuanya sehat

- Kehamilan bulan 2 dan 3

- a) Tumpeng Robyong
- b) Jenang abang dan putih
- c) Pipis
- d) Jajanan pasar

- Kehamilan bulan 4

- a) Tumpeng Megono
- b) Nasi unar dengan lauk kebo siji
- c) Apem, kupat papat

- Kehamilan bulan 5

- a) Tumpeng Robyong
- b) Dahar Punar
- c) Dahar Wajar
- d) Dahar Kebuli
- e) Lauk daging kebo siji (kerbau utuh)
- f) Rujak Cerobo
- g) Ketan manca warna
- h) Uler-uleran

- Kehamilan bulan 6

Hidangannya sama seperti perayaan kehamilan 7 bulan namun pada upacara kehamilan bulan 6 tidak digunakan tumpeng dan nasi, hanya diperlukan apem kocor, yaitu apem yang dibuat tanpa gula sehingga harus disajikan dengan juruh yang diberi santan

- Kehamilan bulan 7

- a) Tumpeng Menganan
- b) Tumpeng Robyong
- c) Nasi Rasulan
- d) Tumpeng Asrep-Asrep
- e) Dahar Punar
- f) 7 pasang nasi
- g) Dahar Majemukan atau Berkatan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

h) Nasi Kering (cengkaruk)

- Kehamilan bulan 8

Pada upacara ini disediakan makanan yang disebut “bulus angrem” yaitu klepon yang ditutupi dengan serabi yang dikelilingi taburan kelapa parut. Mengandung arti harapan agar ibu mendapatkan keselamatan hingga melahirkan.

- Kehamilan bulan 9

a) Nasi golong

b) Nasi rogoh

c) Jenang procot

3. Upacara Kelahiran

a) Brokohan

Brokohan diselenggarakan untuk menyambut kelahiran bayi (sesaat setelah bayi lahir). Tumpeng yang digunakan:

- Sekul ambeng
- Sekul gubahan

b) Puputan

Nasi yang digunakan dalam upacara ini adalah nasi gubahan dengan lauk pauk serta parutan bumbu, yang melambangkan kesegaran jasmani dan rohani

c) Sepasaran

Pada upacara ini disajikan tumpeng janganan, yang mengandung harapan agar bayi dan keluarga senantiasa sehat dan selamat.

d) Selapanan

Tumpeng dan nasi yang disajikan:

- Sekul golong
- Sekul gurih
- Sekul asrep-asrep
- Tumpeng inthuk-inthuk

e) Tedhak Siten

Tedhak Siten berarti turun ke tanah yaitu saat pertama kalinya anak menginjakkan kakinya di tanah. Upacara ini dilaksanakan ketika usia anak 7 x 35 hari. Runtutan kegiatan dalam upacara ini:

- Menginjak 7 jadah warna-warni
- Menaiki tangga yang terbuat dari tebu wulung
- Turun dan menginjak jadah kembali
- Anak dibimbing masuk ke kurungan ayam yang telah diisi macam-macam mainan yang melambangkan beberapa profesi yang akan ditempuh ketika dewasa

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

4. Upacara Mendirikan Rumah

Tumpeng dan nasi yang disajikan:

- Tumpeng alus
- Tumpeng among-among
- Tumpeng robyong

5. Upacara Kematian

Tahapan-tahapan dalam upacara kematian:

- Upacara sur tanah
Makanan yang disajikan: nasi ambeng yang jumlahnya ganjil, tumpeng pungkur, apem, dan degan
- Upacara 3 hari
- Upacara 7 hari, 40 hari, dan 100 hari

- Upacara peringatan 1 tahun dan 2 tahun
- Upacara 1000 hari
- Upacara Khol

6. Upacara Menurut Bulan

a) Suran

Suran yaitu selamat yang diadakan pada tanggal 10 bulan Sura yang dihidangkan pada hari itu: bubur gurih, opor ayam, sambel goreng, rempah, kedele goreng, telur dadar, lombok merah diiris harus dan digoreng

b) Muludan

Selamatan yang diadakan sesudah tanggal 12 bulan Mulud. Yang disajikan: Nasi gurih, Opor ayam, Ayam goreng, Sambel Goreng, Kedelai hitam goreng, Kacang panjang, Pisang Raja

c) Ruwahan

Ruwahan yaitu selamat yang diadakan pada bulan Ruwah. Hidangannya: nasi putih, Lauk pauk, Sayur pindang kluwak, Pisang raja, Apem-ketan-kolak

d) Punggahan

Selamatan yang diadakan sebelum puasa selamat ini ditujukan untuk orang meninggal. Hidangannya: Nasi putih, opor ayam, sambel goreng, rempeyek, apem, apem, ketan gurih, Kolak pisang, pisang raja.

e) Maleman

Selamatan yang diadakan pada tanggal 21, 23, 25, 27, 29 dalam bulan puasa, hidangannya: nasi putih atau nasi gurih, lauk pauk, sayur pindang kluwak, pisang raja

f) Pudunan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Selamatan yang diadakan akhir bulan puasa, semalam sebelum 1 syawal. Yang dihidangkan: Nasi putih, lauk pauk, sayur pindang kluwak, pisang raja

g) Riyayan

Selamatan yang diadakan pada hari lebaran. Hidangannya adalah: Lontong atau kupat, opor ayam, gudeg manggar (bunga kelapa yang masih muda), sambal goreng serundeng

h) Bada Syawal (Syawalan)

Selamatan yang diadakan pada tanggal 8 bulan Syawal. Yang dihidangkan: Lontong atau ketupat, bermacam-macam lauk.

i) Bada Haji atau Bada Besar

Selamatan yang diadakan pada tanggal 10 bulan Besar. Selamatan ini memotong binatang yang dikurbankan berupa kambing atau sapi.

7. Tumpeng Pitulasan

Acara malam *pitulasan* atau yang biasa disebut “tirakatan” telah menjadi tradisi yang secara rutin telah digelar oleh warga Jawa Tengah dan sekitarnya. Di Yogyakarta misalnya, berkembang tradisi 'tumpengan' pada malam sebelum tanggal 17 Agustus,

Hari Proklamasi Kemerdekaan Indonesia, untuk mendoakan keselamatan negara. Tumpeng pada acara ini sama halnya dengan tumpeng pada umumnya, namun biasanya tumpeng dibentuk dan dihias sesuai tema tujuh belasan, misalnya dengan nuansa kemerdekaan.

8. Tumpeng Ulang Tahun Pernikahan

a. Ulang Tahun Pernikahan ke 25 (Perak)

Ulang Tahun Perak (25 tahun) dianggap sebagai salah satu ulang tahun pernikahan utama. Hal ini sering dirayakan dengan keluarga dan teman dekat. Perak merupakan simbol keharmonisan yang sangat diperlukan untuk menjalani kehidupan berumah tangga. Dalam perayaannya juga terdapat hidangan tumpeng.

b. Ulang Tahun Emas (50 tahun) adalah ulang tahun pernikahan untuk memperingati hari special dimana pasangan telah menjalani waktu setengah abad dengan orang yang dicintai. Emas adalah bahan metal yang paling digemari di seluruh dunia. Ada yang berwarna kuning, putih dan kemerahan. Di banyak adat sitiadat, emas adalah lambang keharmonisan. Hampir sama dengan ulang tahun pernikahan ke-25. Pada umumnya terdapat tumpeng untuk acara ini.

9. Tumpeng Ulang Tahun

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Acara syukuran selalu identik dengan adanya nasi tumpeng. Salah satu acara yang juga sering menggunakan nasi tumpeng adalah syukuran ulang tahun. Adanya tumpeng pada acara ini adalah sebagai pengganti kue ulang tahun.

C. Macam-macam Tumpeng

Tumpeng ialah tumpukan nasi berbentuk kerucut atau bulat setengah bola dengan lauk pauk tertata disekitarnya ditempatkan dalam tampah. Tumpeng merupakan tradisi sajian yang digunakan dalam upacara, baik yang bersifat kesedihan maupun gembira.

1. Tumpeng Robyong



Tumpeng Robyong

Dulu, tumpeng robyong disajikan untuk acara-acara besar seperti musim panen, mengusir penyakit, atau meminta hujan. Kini, jenis tumpeng tersebut dipakai untuk acara siraman, upacara pernikahan atau pemberkatan, dan syukuran. Biasanya, selain tumpeng besar juga ada intuk-intuk atau tumpeng kecil yang

mengelilingi tumpeng besar. Adapula tiga macam kembang yakni mawar, melati, dan kenanga. Selain itu, bubur merah, putih, dan palang juga disajikan. Di puncak tumpeng, biasanya ditusukkan telur ayam, terasi, bawang merah, dan cabai

2. Tumpeng Megono



Tumpeng Megono

Dalam Bahasa Sunda, megono disebut bogana. Puncak tumpeng ditutupi daun pisang yang terbuka sehingga nasinya dapat sedikit terlihat. Tumpeng ini disajikan untuk syukuran kenaikan pangkat, dan sebagainya.

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

3. Tumpeng Pungkur



Tumpeng Pungkur

Jika tumpeng biasanya menandakan sukacita, tumpeng pungkur disajikan pada acara pemakaman pria atau wanita lajang. Tumpeng ini terbuat dari nasi putih yang dipotong dua vertikal, lalu diletakkan saling membelakangi untuk memisahkan kehidupan dan kematian. Tidak ada intuk-intuk atau tumpeng kecil serta jajanan pasar. Hanya ada lauk-pauk sayuran, ketan kolak, serta apem. Tumpeng ini didiamkan di rumah semalaman lalu dibuang, atau dihanyutkan di sungai.

4. Tumpeng Nujuh Bulan

Tumpeng ini untuk syukuran kehamilan tujuh bulan, tumpeng ini terdiri atas 1 tumpeng besar dan 6 tumpeng kerucut besar dan 6 tumpeng kerucut kecil. Makna 7 bulan selain dengan 7 buah tumpeng juga dengan 7 macam sayur atau ketan 7 rupa.

Pantangan bagi tumpeng mitoni adalah lauk pauk yang bersifat hewani. Hal ini melambangkan harapan orang tua agar kelak anaknya memiliki pribadi yang kuat dan sayang terhadap sesama.

Penyajian tumpeng ini dilengkapi dengan hidangan rujak cacah yang terbuat dari 7 macam buah dan cendol

5. Tumpeng Brokohan

Tumpeng yang dibuat untuk menyambut kelahiran bayi perempuan, tumpeng dihiasi bentuk bunga, untuk bayi laki-laki ditambah hiasan bentuk burung. Lauk pauk Tumpeng brokohan sama dengan tumpeng nujuh bulan tetapi boleh ditambah dengan ingkung ayam

6. Tumpeng Putih

Tumpeng putih biasanya untuk acara sacral karena warna putih melambangkan kesucian, tapi tidak berbeda jauh dengan tumpeng kuning karena tumpeng kuning merupakan modifikasi dari tumpeng putih. Biasanya tumpeng putih tidak menggunakan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

ayam goreng melainkan menggunakan ingkung ayam. Tumpeng putih juga memakai tahu dan tempe bacem, ikan asin.

D. Filosofi/Simbolik

Pada jaman dahulu, tumpeng selalu disajikan dari nasi putih. Nasi putih dan lauk-pauk dalam tumpeng juga mempunyai arti simbolik.

-Nasi putih berbentuk gunung atau kerucut yang melambangkan tangan merapat menyembah kepada Tuhan. Juga, nasi putih melambangkan segala sesuatu yang kita makan, menjadi darah dan daging haruslah dipilih dari sumber yang bersih atau halal. Bentuk gunung ini juga bisa diartikan sebagai harapan agar kesejahteraan hidup kita pun semakin “naik” dan “tinggi”

-Ayam: ayam jago (jantan). Dimasak utuh dengan bumbu kuning/kunir dan diberi areh (kaldu santan yang kental), merupakan simbol menyembah Tuhan dengan khushuk (manekung) dengan hati yang tenang (wening). Ketenangan hati dicapai dengan mengendalikan diri dan sabar (nge”reh” rasa).

Menyembelih ayam jago juga mempunyai makna menghindari sifat-sifat buruk yang dilambangkan oleh ayam jago, antara lain: sombong, congkak, kalau berbicara selalu menyela dan merasa tahu/menang/benar sendiri (berkokok), tidak setia dan tidak perhatian kepada anak istri.

-Ikan Lele

Dahulu lauk ikan yang digunakan adalah ikan lele bukan bandeng atau gurami atau lainnya. Ikan lele tahan hidup di air yang tidak mengalir dan di dasar sungai. Hal tersebut merupakan simbol ketabahan, keuletan dalam hidup dan sanggup hidup dalam situasi ekonomi yang paling bawah sekalipun.

-Ikan Teri / Gereh Pethek Ikan teri/gereh pethek dapat digoreng dengan tepung atau tanpa tepung. Ikan Teri dan Ikan Pethek hidup di laut dan selalu bergerombol yang menyimbolkan kebersamaan dan kerukunan.

-Telur

Telur direbus pindang, bukan didadar atau mata sapi, dan disajikan utuh dengan kulitnya, jadi tidak dipotong, sehingga untuk memakannya harus dikupas terlebih dahulu. Hal tersebut melambangkan bahwa semua tindakan kita harus direncanakan (dikupas), dikerjakan sesuai rencana dan dievaluasi hasilnya demi kesempurnaan. Piwulang jawa mengajarkan “Tata, Titi, Titis dan Tatas”, yang berarti etos kerja yang baik adalah kerja yang terencana, teliti, tepat perhitungan, dan diselesaikan dengan tuntas. Telur juga melambangkan manusia diciptakan Tuhan dengan derajat (fitrah) yang sama, yang membedakan hanyalah ketakwaan dan tingkah lakunya.

HAND OUT
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

-Sayuran dan Urab-uraban. Sayuran yang digunakan antara lain kangkung, bayam, kacang panjang, taoge, kluwih dengan bumbu sambal parutan kelapa atau urap. Sayuran-sayuran tersebut juga mengandung simbol-simbol antara lain:

1. Kangkung berarti jinangkung yang berarti melindungi, tercapai.
2. Bayam (bayem) berarti ayam tentrem,
3. Taoge/cambah yang berarti tumbuh,
4. Kacang panjang berarti pemikiran yang jauh ke depan/inovatif,
5. Brambang (bawang merah) yang melambangkan mempertimbangkan segala sesuatu dengan matang baik buruknya,
6. Cabe merah diujung tumpeng merupakan symbol dilah/api yang meberikan penerangan/tauladan yang bermanfaat bagi orang lain.
7. Kluwih berarti linuwih atau mempunyai kelebihan dibanding lainnya.
8. Bumbu urap berarti urip/hidup atau mampu menghidupi (menafkahi) keluarga.

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
KELAS : XII
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Herin Setyowati, S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Kelas/Semester : XII / 5 dan 6
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus
Kode Kompetensi : 099KK5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 1

A. KOMPETENSI DASAR :

Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus

B. INDIKATOR :

1. Menjelaskan pengertian kesempatan khusus
2. Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
3. Memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. *Kognitif*

a. Produk

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian kesempatan khusus.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
3. Siswa dapat memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

b. Proses

1. Siswa memahami pengertian kesempatan khusus.
2. Siswa memahami jenis-jenis kesempatan khusus.
3. Siswa memahami bagaimana memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

2. *Afektif*

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. *Keterampilan sosial*

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. MATERI AJAR :

- 1. Pengertian kesempatan khusus.
- 2. Jenis-jenis kesempatan khusus
- 3. Macam-macam makanan kesempatan khusus
- 4. Jenis-jenis tumpeng

E. METODE PEMBELAJARAN:

- 1. Ceramah
- 2. Tanya jawab
- 3. Pemberian Tugas

F. MEDIA :

- 1. Buku ajar tentang kesempatan khusus
- 2. Power point tentang materi kesempatan khusus

Kegiatan inti / Menjelaskan Pelajaran

Kegiatan	Waktu
Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. ➤ Apresiasi <ul style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam2. Guru mengecek kehadiran peserta didik3. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi	15 menit
➤ Motivasi <ul style="list-style-type: none">1. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran.2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	5 menit

a. Kegiatan inti / Menjelaskan pelajaran

Kegiatan	Waktu
➤ Guru menerangkan materi tentang kesempatan khusus, makanan yang ada di kesempatan khusus.	95 menit
➤ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, menjawab pertanyaan dan berpendapat	30 menit
➤ Guru melibatkan siswa dalam kegiatan game yang ada	55 menit
➤ Guru menyampaikan rangkuman materi.	25 menit
➤ Memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang dan belum jelas memahami materi yang sudah diberikan	15 menit

C. Kegiatan Akhir

Kegiatan	Waktu
➤ Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan, dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan dari materi yang disampaikan secara lisan.	35 menit
➤ Guru meminta siswa untuk mencari macam-macam hidangan kesempatan khusus	10 menit
➤ Guru menyampaikanrencanapembelajaranuntukpertemuanselanjutnya	30 menit
Jumlahwaktu	315 menit

J. Penilaian

- 1. Jenis tagihan : test tertulis, tugas kelompok
- 2. Bentuk tagihan : tugas kelompok berupa mencari menu-menu yg termasuk dalam hidangan

K. Evaluasi

Post test :

- 1. Sebutkan 5 macam tumpeng beserta contoh acaranya !

Kunci Jawaban :

- 1. Tumpeng robyong (midodareni)
- 2. Tumpung pungkur (selamatan orang meninggal yang masih lajang)
- 3. Tumpeng nujuh bulan (peringatan tujuh bulan kandungan)
- 4. Tumpeng brokohan (selamatan kelahiran bayi)
- 5. Tumpeng megono (selamatan weton, syukuran rumah)

Pedoman Penilaian

- 1. Jikajawabansempurnanilai 5
- 2. Jikajawabanmendekatisempurnanilai 4
- 3. Jikajawabantidaksempurnanilai 3
- 4. Jikajawabansalahnilai 1
- 5. Jikatidakadajawabannilai 0

Magelang, Agustus 2014

Mengesahkan
Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Hidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 2 007

ULANGAN HARIAN 1

Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus (PMKH)

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar !

1. Acaraselamatan yang bertujuanuntuk menghormatileluhursepasangcalonpengantin yang telahwafatdisebut ...
 - a. Rasullan
 - b. Asahan
 - c. Midodareni
 - d. Tedhaksiten
2. Acaraselamatan yang bertujuansebagaiungkapanpenghormatankepadarasulullahpadaawalpenyelenggaraanmant ubertepatanenganpemasangantarubdisebut ...
 - a. Rasullan
 - b. Asahan
 - c. Midodareni
 - d. Tedhaksiten
3. Jenangabor – abordisebutjugajenang ...
 - a. Jenangsumsum
 - b. Jenangabangputih
 - c. Jenangcandil
 - d. Jenangprocot
4. Nasigurih yang berwarnakuningdisebut ...
 - a. Daharkebuli
 - b. Daharwajar
 - c. Daharpunar
 - d. Daharmajemukan
5. Empatjeniskupatdalamupacarakehamilانبulankeempatterdiridari ...
 - a. Kupatsinta, kupatluwar, kupatbabon , kupatsidalungguh
 - b. Kupatsinta , kupatluwar , kupatjago, kupatbabon
 - c. Kupatsinta, kupatmancawarna, kupatjago, kupatbabon
 - d. Kupatsinta, kupatluwar , kupatjago , kupatsidalungguh
6. Menu untukupacarabulankeenampadaanakpertamaadalah ...
 - a. Nasirasullan
 - b. Apemkocor
 - c. Bulusangrem
 - d. Jenangprocot
7. Nasigolong, nasirogoh, danjenangprocotmerupakan menu untukupacarakehamilانبulanke ...
 - a. 6
 - b. 7

- c. 5
- d. 9

8. Tumpeng yang digunakan untuk kehamilan bulan ke 4 yaitu ...
 - a. Tumpeng robyong
 - b. Tumpeng asrep – asrep
 - c. Tumpeng meganan
 - d. Tumpeng pungkur
9. Nasi dengan lauk pauk jeroan daging kerbau disebut juga dengan ...
 - a. Nasi rogoh
 - b. Sekul golong
 - c. Sekul beng
 - d. Nasir asullan
10. Tumpeng alus, tumpeng among – among, tumpeng dengan sambel gepeng, dan tumpeng robyong merupakan menu yang disajikan untuk ...
 - a. Upacara mendirikan rumah
 - b. Upacara surtanah
 - c. Upacara tedhak siten
 - d. Upacara kelahiran
11. Pantangan bagi tumpeng mitoni untuk kehamilan tujuh bulan adalah ...
 - a. Lauk pauk yang bersifat nabati
 - b. Lauk pauk yang bersifat hewani
 - c. Sayuran
 - d. Lauk pauk yang bersifat manis
12. Tumpeng brokohan biasanya dibuat dan disajikan untuk ...
 - a. Kematian
 - b. Mendirikan rumah
 - c. Pernikahan
 - d. Kelahiran bayi
13. Salah satu sayuran yang digunakan dalam tumpeng bermakna memiliki pemikiran yang jauh kedepan atau inovatif yaitu ...
 - a. Bayam
 - b. Kacang panjang
 - c. Kangkung
 - d. Kluwih
14. Klepon yang ditutupi serabid dan dikelilingi taburan kelapa parut disebut ...
 - a. Pitikangrem
 - b. Enthokangrem
 - c. Bulusangrem
 - d. Doro angrem
15. Ketan yang diberi warna bermacam – macam dan diberi kelapa parut disebut ...
 - a. Rainbow ketan
 - b. Ketan warna
 - c. Ketan kinca
 - d. Ketan manca warna

16. Rujakrobomerupakan salah satu menu yang termasuk dalam upacara kehamilan bulan ke ...
- 5
 - 9
 - 4
 - 2
17. Jenang yang terbuat dari tepung beras dan berisipisang raja di dalamnya bertujuan untuk memudahkan dalam persalinan disebut ...
- Jenang sumsum
 - Jenang bang putih
 - Jenang candil
 - Jenang procot
18. Tumpeng yang dipakai untuk acara siraman, upacara pernikahan dan syukuran adalah ...
- Tumpeng meganan
 - Tumpeng robyong
 - Tumpeng pungkur
 - Tumpeng asrep – asrep
19. Salah satu hidangan upacara kehamilan yang terbuat dari tepung beras, garam, santan, gulajawakemudi dan bungkus daun pisang dan dikukus disebut ...
- Uler – ulean
 - Ketan manca warna
 - Pipis
 - Bulusangrem
20. Cengkaruk yaitu sebutan lain untuk ...
- Rengginang
 - Nasikering
 - Intip
 - Karak

Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus

Gabby Adhasasi B. P.



Kegiatan atau acara yang disiapkan secara khusus dan didampingi dengan bermacam-macam hidangan khusus.

- Acara pernikahan
– Rasulan



— Asahan



— Siraman



– Midodareni



- Upacara kehamilan

- Bulan pertama



- Bulan kedua dan ketiga



- Bulan keempat



- Bulan kelima



- Bulan keenam



- Bulan ketujuh



- Bulan kedelapan



- Bulan kesembilan



- **Kematian**

- Upacara sur tanah



- Upacara 3 hari
 - Upacara 7 hari, 40 hari, dan 100 hari
 - Upacara peringatan 1 dan 2 tahun
 - Upacara 100 hari
 - Upacara khol

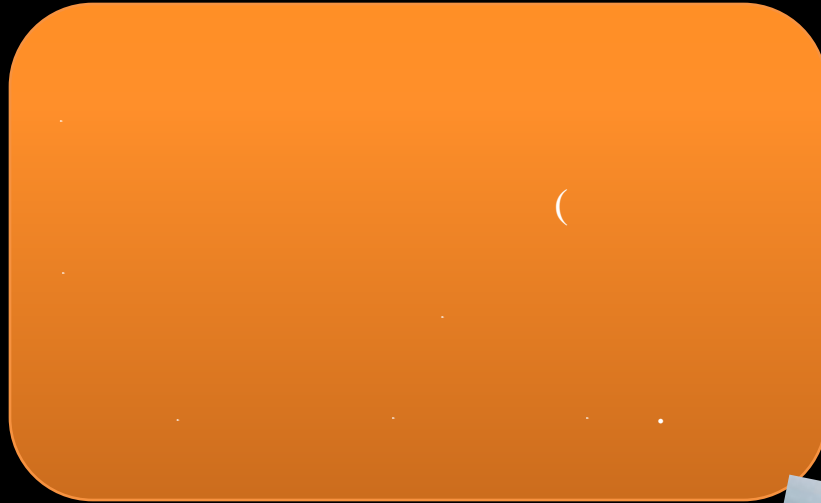
- Upacara mendirikan rumah



tumpeng among-
among tumpeng
robyong



Upacara adat Bekakak



Gambar prosesi Bekakak



Pengantin
Bekakak



Ogoh – ogoh



Rayah Gunungan

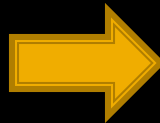


Penyembelihan
pengantin

UPACARA KELAHIRAN

Upacara yg berhubungan dengan kelahiran bayi
antara lain :

Brokohan
Diselenggarakan
untuk menyambut
kelahiran bayi



Puputan
Diselenggarakan
ketika tali pusar bayi
telah lepas



Selapanan
Diselenggarakan
ketika bayi berusia 35
hari



Sepasaran
Diselenggarakan
ketika bayi berusia 5
hari

BROKOHAN

- Pada acara ini tumpeng yang digunakan adalah
 1. Sekul Ambeng
 2. Sekul Gudhangan



Puputan

- Nasi yang digunakan adalah nasi gudhangan dg lauk pauk sayuran dan parutan bumbu. Hal ini melambangkan kesegaran rohani



Sepasaran

- Upacara setelah bayi berusia 5 hari dan pemberian nama . Pada acara ini disajikan tumpeng janganan atau tumpeng yang berisi sayuran.

Selapanan

- Upacara ini dilakukan ketika bayi berumur 35 hari.



Tidhak Siten

- Tedhak siten berarti “ turun ke tanah ” yaitu saat pertama kali anak menginjakkan kakinya ke tanah.



Gambar makanan upacara kelahiran





Merencanakan Menu Kesempatan Khusus

Oleh :

Gabby Adhasasi B. P.



Menu dari Daging



Empal Gepuk

Rolade daging

Bistik daging

Tengkleng

Krengsengan

Empal Gepuk



Rolade daging



Bistik daging



Tengkleng



Krengsengan





Menu dari Ayam



Ayam Goreng
Lengkuas

Ayam goreng
serundeng

Ayam bakar

Ayam Rica-rica

Garang asem ayam

Opor ayam

Ayam Goreng Lengkuas



Ayam Rica-rica



Ayam Goreng Serundeng



Garang Asem Ayam



Ayam Bakar



Opor Ayam





Menu dari Ikan

Gurame asam manis

Mangut lele

Gurame bakar

Gurame acar kuning

Gurame Asam Manis



Mangut Lele



Gurame Bakar



Gurame Acar Kuning





TERIMA KASIH

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

AYAM

1. AYAM GORENG LENGKUAS



Bahan:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
150 gram lengkuas, parut
2 lembar daun salam
2 batang serai, ambil putihnya, memarkan
1 sendok makan air asam jawa (dari 1 sendok makan asam jawa dan 3 sendok makan air)
300 ml santan encer dari 1/4 butir kelapa
minyak untuk menggoreng

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 butir kemiri sangrai
3 cm kunyit
2 cm jahe
1/2 sendok makan ketumbar
1/2 sendok makan garam
1 1/4 sendok teh gula merah sisir

Cara Pengolahan :

1. Campur ayam, bumbu halus, lengkuas, daun salam, serai, dan air asam jawa. Aduk rata. Tuang santan encer. Masak sampai meresap dan kuah mengering.
2. Goreng ayam dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.
3. Goreng juga sisa bumbu busan sampai matang.
4. Sajikan ayam dengan taburan bumbu.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2. AYAM RICA-RICA



Bahan:

- 5 sdm minyak, untuk menggoreng
- 6 siung bawang putih, cincang halus
- 5 lembar daun jeruk
- 3 batang serai, memarkan
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 ekor ayam kampung, potong 8 bagian

Bumbu, haluskan:

- 12 cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 10 buah cabai rawit
- 5 cm jahe
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak di atas wajan, gunakan api sedang. Masukkan bawang putih, tumis hingga harum.
2. Tambahkan bumbu, daun jeruk, serai, dan air jeruk nipis, masak kembali hingga bumbu matang.
3. Masukkan ayam, aduk hingga rata. Tutup wajan, masak hingga matang. Angkat, sajikan dengan nasi bungkus

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3. AYAM GORENG SERUNDENG



Tasikmalaya memiliki ayam goreng yang sangat gurih. Ayam goreng serundeng. Ayam goreng yang disajikan dengan serundeng sebagai pelengkap rasa gurihnya.

1 ekor ayam (1.100 gram), dipotong 14 bagian
200 ml air kelapa
2 lembar daun salam
2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
minyak untuk menggoreng

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sendok makan ketumbar
3/4 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula merah
2 cm kunyit
2 butir kemiri, disangrai

400 gram kelapa parut kasar
2 sendok teh air asam, (dari 1/2 sendok teh asam jawa dan 2 sendok teh air)
2 lembar daun salam
1 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
1 sendok teh garam
1 sendok makan gula pasir
1 sendok makan minyak untuk menumis
2 sendok teh ketumbar
1/4 sendok teh jintan

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 siung bawang putih
1 cm lengkuas
4 butir bawang merah

Cara Pengolahan :

1. Rebus ayam, bumbu halus, air kelapa, daun salam, dan serai. Ungkep sampai matang. Angkat. Goreng sampai matang.
2. Serundeng: panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai sampai harum. Tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Masukkan kelapa parut dan air asam. Masak sampai kering.
4. Sajikan ayam goreng dengan taburan serundeng dan bawang merah goreng.

4. AYAM GARANG ASEM



Ayam Garang Asem merupakan masakan khas Kudus. Garang asem ini menggunakan ayam kampung sebagai bahan utamanya.

Bahan:

1 ekor ayam kampung, dipotong 16 bagian
8 buah belimbing wuluh, dipotong-potong
4 buah tomat hijau, dipotong-potong
8 buah cabai rawit merah, dipotong serong
2 sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
1/2 sendok teh merica bubuk

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

12 butir bawang merah,
6 siung bawang putih, diiris tipis
daun pisang untuk membungkus

Cara Pengolahan :

1. Aduk rata semua bahan.
2. Ambil daun pisang. Alas plastik. Beri adonan. Bungkus tum. Semat dengan lidi.
3. Kukus 45 menit sampai matang.

5. AYAM BAKAR



1 ekor ayam pejalanutuh, belah tidak putus
2 lembar daun salam
2 tangkai serai, dimemarkan
500 ml air kelapa
1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh gula merah
2 sendok makan minyak untuk menumis

8 butir bawang merah
2 siung bawang putih
6 butir kemiri, disangrai
4 cm kunyit
2 cm lengkuas
2 cm jahe
1 sendok teh ketumbar, disangrai

Cara membuat ayam bakar:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam dan serai sampai harum.
2. Masukkan ayam. Aduh sampai berubah warna.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3. Tuang air kelapa, garam, dangulamerah. Masaksampaikentaldanmeresap. Angkat.
4. Bakar di atas pan bergelombang sambildibolak-baliksampaiharumdankecokelatan.

6. OPOR AYAM



OporayammemangselaludisajikansaatIdulFitrisebagai menu yang wajib. Oporayambiasa di sandingkanbersamaketupatdankerupuk. Yuk, cobamembuatnyasebagaisajianLebaran.

- 1 ekor (1kg) ayam broiler, potong 10 bagian
- 2 lembardaunsalam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 batangserai, memarkan
- 3 1/2 sendoktehgaram
- 1/2 sendoktehmericabubuk
- 2 sendoktehgulamerah
- 750 ml santanencer, darisisaperasansantankental
- 250 ml santankental, dari 1 butirkelapa
- 2 sendokmakanminyak, untukmenumis

- 12 butirbawangmerah
- 3 siungbawangputih
- 4 butirkemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 sendoktehetumbarsangrai
- 1/8 sendoktehjintan

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

Cara membuat:

1. Tumisbumbuhalus, daunsalam, lengkuas, jahe, danseraisampaiharum.
2. Tambahkanayam. Aduksampaiberubahwarna.
3. Tuangkansantanencer. Aduk rata. Masukkangaram, mericabubuk, dangulamerah. Aduk rata. Masaksampaisantansedikitmeresapkeayam.
4. Tuangkansantankental. Masaksampaikental.

7. SEMUR AYAM



Selaindisajikanuntuk menu sehari-hari,
semurayamjugakerapdisajikanuntukpelengkapmakanketupat di hariraya.

- 1 ekorayam, dipotong 8 bagian
- 3 siungbawangputih, diiris tipis
- 8 butirbawangmerah, diiris tipis
- 2 lembardaunsalam
- 3 buahcengkeh
- 3 cm kayumanis
- 5 sendokmakankecapmanis
- 800 ml air
- 1/2 sendoktehgram
- 1/2 sendoktehmericabubuk
- 800 ml air
- 3 sendokmakanminyakuntukmenumis

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3 siung bawang putih
2 buah cabai rawit merah
2 cm jahe
1 sendok teh ketumbar
1/2 sendok teh jinten

Cara membuat:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai kekuningan dan harum.
2. Masukkan ayam. Aduk rata. Tambahkan daun salam, serai, cengkeh, kayumanis, dan bumbu halus. Aduk rata.
3. Masukkan kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sambil ditutup, sesekali diaduk sampai meresap.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

DAGING

1. EMPAL GEPUK



Empalgepukadalahsajian yang terbuatdaridagingsapi yang telahdiungkepataudirebusdenganbumbudan agar daginglebihcepatempuk, dagingdigepukataudipukul-pukul. inilahkenapasajianinidisebutdenganempalgepuk.

Bahan-bahan:

500 gram dagingsapigandik

1.000 ml air

2 batangserai, ambilputihnya, memarkan

3 lembardaunsalam

1 cm lengkuas, memarkan

750 ml santandari 1/2 butirkelapa

1 sendokmakan air asamjawa, dari 1 sendoktehasamjawadan 1 sendokmakan air minyakuntukmenggoreng

Bumbu:

10 butirbawangmerah

3 siungbawangputih

2 sendoktehetambar

50 gram gulamerah

1 sendokmakangaram

10 butirbawangmerah

4 siungbawangputih

15 buahcabairawitmerah

1/2 sendoktehgaram

4 sendokmakanminyakuntukmenumis

1 sendokmakanbawangmerahgoreng

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

Cara membuat:

1. Rebus daging dan air sampai 3/4 matang. Angkat dan potong searah serat. Memarkan. Ukur 500 ml kaldunya. Sisihkan.
2. Rebus daging bumbu halus, serai, daun salam, lengkuas, kaldu daging, dan santan sampai mendidih.
3. Masukkan air asam jawa. Rebus sampai daging empuk dan meresap. Dinginkan.
4. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecekatan.
5. Sambal, panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai sampai layu. Angkat. Tambahkan garam. Ulek kasar. Tumis kembali sampai matang.
6. Sajikan empal bersama sambal nyadan bawang goreng.

2. ROLADE DAGING



Bahan:

- 300 gram daging giling
- 75 gram ayam giling
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 lembar roti tawar tanpa kulit, disobek-sobek
- 50 ml susu cair hangat
- 3 butir telur
- 1 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh pala bubuk
- 2 butir telur
- 1/4 sendok teh garam
- 2 sendok makan air
- 1 buah bawang bombay, diiris memanjang
- 2 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 sendok makan tepung terigu

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3/4 sendokteh garam

1/4 sendoktehmericabubuk

1/4 sendoktehpalabubuk

1/4 sendoktehgulapisir

1 sendokmakankecapmanis

1 sendokmakankecapinggris

400 ml kaldudaging

2 sendokmakanmargarinuntukmenumis

200 gram wortel, dibelah 4, dipotong 4 cm, direbus

150 gram buncis, dipotong 5 cm, direbus

Cara membuat:

1. Dadar, kocoklepastelur, air, dangaram. Buatdadar tipis-tipis. Sisihkan.
2. Rolade, campurdaginggiling, ayamgiling, bawangputih, roti tawar, susucairhangat, telur, garam, mericabubuk, danpalabubuk. Aduk rata.
3. Ambilselembardadar. Oleskanbahan rolade. Gulungdanpadatkan. Bungkusdalamplastik. Ikatmasing-masingujungnya.
4. Kukus di atasapisedang 20 menit sampaimatang. Dinginkan. Tumisdengan 2 sendokminyakgoreng. Sisihkan.
5. Saus, panaskanmargarin. Tumisbawangbombaydanbawangputihhinggharum. Masukkantepungterigu. Adukhinggaberbutir. Tuangkaldudaging, garam, gulapisir, mericabubuk, palabubuk, kecapmanis, dankecapinggris. Aduk rata. Masaksambildiadukhinggameletup-letup. Angkat.
6. Potong-potongrolade. Sajikanbersamasausdanpelengkap.

3. BISTIK DAGING



Bahan:

350 gram has dalam, dipotonglebar 1 cm

75 gram jamur kancing, dibelah 2 bagian

1/2 buah bawang bombay, dipotong-potong

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3 siung bawang putih, dicincang halus
2 sendok makan sautomat
3 sendok makan kecap manis
1 1/4 sendok teh pala bubuk
1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh garam
300 ml air
2 sendok makan margarin untuk menumis

1.000 gram nasi
14 lembar selada
3 buah tomat merah, diiris bulat

Cara membuat bistik daging ala Jawa:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
2. Tambah daging. Aduk hingga berubah warna. Masukkan jamur, sautomat, pala, merica, kecap manis, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai meresap.
4. Sajikan bistik Jawa bersama pelengkap.

4. TENGGLENG



Tengglen adalah sajian dari Solo yang biasanya menggunakan kaki kambing atau tulang-tulang kambing yang dimasak dengan kecap manis. Kali ini tengglen tidak menggunakan kaki kambing atau tulang kambing melainkan menggunakan ayam.

Bahan:

1/2 kg tulang-tulang kambing sedikit berdaging, potong-potong
1/2 liter santan sedang
4 buah tomat hijau, potong-potong
1 liter air
3 sdm minyak sayur

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 1 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan

Bumbu Halus :

- 2 butir bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 1 cm lengkuas
- 1 cm jahe
- ½ sdt merica butiran
- ½ sdt ketumbar
- 20 gr gula merah
- 1 sdt garam

Pelengkap:

- Bawang merah goreng
- Sambal kecap rawit

Cara Membuat Tengkleng

1. Rebuslah tulang kambing dengan api kecil hingga dagingnya empuk.
2. Tumislah bawang merah dan bawang putih hingga layu.
3. Masukkan bumbu halus dan bumbu lainnya. Tumis hingga harum. Angkat.
4. Tuang ke dalam rebusan tulang kambing.
5. Masak dengan api kecil hingga mendidih.
6. Tuang isantan, tambahkan tomat hijau

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

5. GALANTIN

Kombinasidaginggiling, ayamgiling, roti tawardanbahan lain menghasilkanhidangan yang unik. Tambahansausmembuathidanganinisemakinlezat.

Bahan:

250 gram daginggiling

100 gram ayamgiling

3 lembar roti tawartanpakulit

50 ml susucair

1/2 buahbawangbombay, dicincanghalus

1 sendokmakanbawangmerahgoreng, dihaluskan

2 sendokmakankecapinggris

3 butirtelur, dikocoklepas

3/4 sendoktehgaram

1 sendoktehmericabubuk

1 sendoktehpalabubuk

1 sendoktehgulapisir

30 gram keju cheddar parut

2 sendokmakanmargarinuntukmenumis

2 siungbawangputih, dicincanghalus

1/2 buahbawangbombay, diirispanjang

1 sendokmakankecapinggris

4 sendokmakansaustomat

1 1/2 sendoktehkecapmanis

300 ml air kaldusapi

1/4 sendoktehgaram

1/4 sendoktehmericabubuk

1/4 sendoktehpalabubuk

1 sendoktehgulapisir

2 sendoktehtepungmaizenadan 2 sendokteh air, larutkanuntukpengental

50 gram kacangpolong

2 sendokmakanmargarinuntukmenumis

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

300 gram kentanggoreng

200 gram wortel rebus

100 gram buncis rebus

10 lembardaunselada

Cara Pengolahan :

1. Galantin: rendam roti tawardalamsusucair. Lumatkan. Sisihkan.
2. Aduk rata semuabahangalantin. Bungkusplastikdengan diameter 4 cm. Kukus 35 menitsampaimatangdenganapisedang.
3. Panaskanmargarin. Tumisgalantinsampaikecokelatan.
4. Saus: panaskanmargarin. Tumisbawangputihdanbawangbombaysampaiharum. Tambahkankecapinggris, saustomat, dankecapmanis. Aduk rata.
5. Masukkan air kaldusapi, garam, mericabubuk, palabubuk, dangulapisir. Masaksampaimendidih.
6. Kentalkandenganlarutantepongmaizena. Masaksampaimetup-letup. Tambahkankacangpolong. Aduk rata.
7. Sajikandengansausdanpelengkapny.

6. KRENGSENGAN



Krengsenganadalahmasakantradisionalasal Surabaya. Masakan yang terbuatdaridagingkambing yang diolahdenganpetismenjadicirikhasmasakanJawaTimur.

Bahan:

500 gram dagingkambing, dipotong-potong

2 sendokmakanpetisudang

1 sendokmakankecapmanis

1 buahtomat, dipotong-potong

3 buahcabaimerahbesar, dibuangbiji, diiris tipis

650 ml air

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 sendok makan minyak untuk menumis

8 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 cm jahe

1/2 sendok teh merica

3 buah cabai rawit merah

2 buah cabai merah keriting

2 sendok teh garam

20 gram gula merah, disisir halus

Cara Pengolahan :

1. Lumuri daging kambing dengan bumbu halus, petis udang, dan kecap manis. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis daging dan bumbu. Aduksampai berubah warna.
3. Masukkan tomat dan cabai merah besar. Aduk rata.
4. Tuang air secukupnya. Masak sampai matang.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

IKAN

1. PEPES IKAN

Bahan:

2 ekor ikan bawal, bersihkan sisik dan isi perutnya

1/2 sendok teh garam

1 sendok teh air jeruk nipis

2 ikat daun singkong, ambil daunnya, cuci

2 buah tomat, potong 8 bagian

1 batang serai, memarkan

5 lembar daun salam

4 iris lengkuas

2 ikat daun kemangi, ambil daunnya

1 batang daun bawang, iris halus

1 ikat daun pisang, bersihkan, buang tulangnya

5 butir bawang merah

3 buah cabai merah, buang biji

5 butir kemiri

1 cm kunyit

1 sendok teh garam

Cara Pengolahan :

1. Rebus daun singkong dengan 1 sendok teh garam sampai empuk. Sisihkan.
2. Lumuri ikan bawal dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
3. Campur bumbu halus, tomat, serai, daun salam, lengkuas, kemangi, dan daun bawang. Aduk rata.
4. Lumuri ikan bawal dengan bumbu. Diamkan 30 menit.
5. Bagidua bagian. Ambil daun pisang. Beri adonan ikan dan bumbu.
6. Bungkus pepes dengan 1 ikat daun singkong dan bumbu pada bagian atas dan bawah ikan. Ikat.
7. Kukus 30 menit dengan api sedang sampai matang.
8. Bakar ikan sebentar di atas api agar wangi.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2. GURAME ASAM MANIS



Bahan:

1 ekor gurame (700 gram), lepaskan dari tulangnya, potong daging ikan 3x3 cm,
rendam dalam 1 sendok teh air jeruk lemon dan 2 sendok teh kecap ikan selama 1 jam,
rendam juga tulang dan kepala ikan

4 sendok makan tepung terigu

2 sendok makan tepung maizena

1/2 sendok teh baking powder

1 putih telur

5 buah tomat, direbus, lalu saring bersama air rebusannya

3 siung bawang putih, dicincang halus

1/2 buah bawang bombay, diiris halus panjang

2 buah cabai merah, dipotong serong tipis

1 buah wortel, dipotong korek api

1 buah ketimun, dibuang biji, dipotong korek api

1 tangkai daun bawang, dipotong serong

1 sendok makan kecap inggris

2 sendok makan air jeruk lemon

3 sendok makan saus tomat

1 sendok makan garam

2 1/2 sendok makan gula

500 ml air

2 sendok makan maizena, dilarutkan dalam air

2 sendok makan minyak untuk menumis

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

Cara Pengolahan :

1. Celupkan ikan dalam putih telur. Gulingkan di campuran tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder. Goreng sampai kering. Lakukan hal yang sama pada tulang dan kepala ikan. Goreng juga sampai kepala ikan matang.
2. Rebus tomat sampai empuk betul. Saring bersama airnya.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan cabai merah sampai harum. Masukkan air rebusan tomat, saus tomat, kecap inggris, air jeruk, garam, dan gula. Aduk rata.
4. Tuangkan air. Biarkan meletup-letup. Tuangkan larutan maizena. Aduk rata. Angkat. Siramkan di atas ikan.

3. MANGUT LELE



Bahan:

- 4 ekor (520 gram) ikan lele, dicuci bersih
- 1 sendok teh garam
- 2 sendok teh air jeruk nipis
- 3 buah cabai merah besar, diiris serong
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 1 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula merah
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 sendok teh minyak untuk menumis
minyak untuk menggoreng

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
3 buah cabai merah keriting
3 butir kemiri sangrai
1 cm jahe

Cara Pengolahan :

1. Lumuri ikan lele dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Goreng ikan dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.
3. Tumis bumbu halus, cabai merah besar, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai sampai harum.
4. Masukkan santan, garam, dan gula merah. Aduk rata. Masak sampai mendidih. Masukkan ikan lele. Masak sampai kental dan berminyak.

4. GURAME BAKAR



2 ekor gurame, ukuran kecil dikerat-kerat
1/2 sendok makan air jeruk nipis
1/2 sendok makan garam
1 sendok makan air asam jawa
3 sendok makan kecap manis
3 sendok makan minyak untuk menumis

6 butir bawang merah

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
4 buah cabai merah keriting
2 buah cabai rawit merah
1 sendok makan ketumbar

2 cm jahe
3/4 sendok teh garam

5 sendok makan kecap manis
1 buah tomat, dibuang biji, dipotong-potong
5 buah cabai rawit merah, diiris
5 buah cabai rawit hijau, diiris
2 butir bawang merah, diiris
1/2 sendok teh air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rendam kanguramedalam air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan air asam jawa. Aduk rata. Angkat. Tambahkan kecap manis. Aduk rata.
3. Oleskan kanguramedengan bumbu. Diamkan lagi 10 menit.
4. Bakar kanguram sampai bumbu matang.
5. Sajikan bersama sambal kecapnya.

5. GURAME ACAR KUNING



Bahan :

2 ekor (900 gram) ikan gurame ukuran kecil
1 sendok teh garam
1/2 sendok makan air asam jawa dari 1/2 sendok makan asam jawa dan 1 sendok makan air, dilarutkan

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 lembar daun salam

1 cm lengkuas, dimemarkan

1 batang serai, dimemarkan

5 butir bawang merah, masing-masing dipotong 4 bagian

3 buah cabai hijau keriting, diiris serong

6 buah cabai rawit kecil utuh

1 sendok teh garam

1 sendok teh gula pasir

1/2 sendok teh cuka

150 ml air

2 sendok makan minyak untuk menumis

minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus :

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 butir kemiri, disangrai

1 cm kunyit, dibakar

Cara membuat :

1. Lumuri ikan dengan garam dan air asam jawa. Diamkan 10 menit dalam lemari es.
2. Goreng ikan dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum.
4. Masukkan bawang merah, cabai hijau, dan cabai rawit. Aduk rata sampai setengah layu. Tambahkan air, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang dan kental. Masukkan cuka. Aduk rata.
5. Tuang ke atas ikan yang sudah dimasak. Sajikan.

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
KELAS : XII
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Herin Setyowati
NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Kelas/Semester : XII / 5 dan 6
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus
Kode Kompetensi : 099KK5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 2

A. KOMPETENSI DASAR :

Merencanakan menu kesempatan khusus

B. INDIKATOR :

1. Merencanakan menu kesempatan khusus dari daging
2. Merencanakan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Merencanakan menu kesempatan khusus dari ikan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. *Kognitif*

a. Produk

1. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari daging
2. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari ikan

b. Proses

1. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari daging.
2. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari ayam.
3. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari ikan.

2. *Afektif*

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. *Keterampilan sosial*

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. MATERI AJAR :

1. Bahan dan teknik olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari daging

- 2. Bahan dan teknik olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari ayam
- 3. Bahan dan teknuK olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari ikan

E. METODE PEMBELAJARAN:

- 1. Ceramah
- 2. Tanya jawab
- 3. Pemberian Tugas

F. MEDIA :

- 1. Hand Out menu kesempatan khusus dari daging, ayam dan ikan
- 2. Power point tentang menu kesempatan khusus dari daging, ayam dan ikan.

Kegiatan inti / Menjelaskan Pelajaran

Kegiatan	Waktu
Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. ➤ Apresiasi 1. Guru mengucapkan salam 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik 3. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi	15 menit
➤ Motivasi 1. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	5 menit

a. Kegiatan inti / Menjelaskan pelajaran

Kegiatan	Waktu
➤ Guru menerangkan materi tentang menu kesempatan khusus dari ayam, daging dan ikan	95 menit
➤ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, menjawab pertanyaan dan berpendapat	30 menit
➤ Guru melibatkan siswa dalam kegiatan game yang ada	55 menit
➤ Guru menyampaikan rangkuman materi.	25 menit
➤ Memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang dan belum jelas memahami materi yang sudah diberikan	15 menit

C. Kegiatan Akhir

Kegiatan	Waktu
➤ Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan, dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan dari materi yang disampaikan secara lisan.	35 menit
➤ Guru meminta siswa untuk mencari macam-macam hidangan kesempatan khusus yang berasal dari ayam, daging dan ikan	10 menit
➤ Guru menyampaikanrencanapembelajaranuntukpertemuanselanjutnya	30 menit
Jumlahwaktu	315 menit

J. Penilaian

- 1. Jenis tagihan : test tertulis, tugas kelompok
- 2. Bentuk tagihan :tugas kelompok berupa mencari menu-menu kesempatan khusus yang terbuat dari ayam, daging dan ikan

K. Evaluasi

Post test :

- 1. Sebutkan 5 contoh hidangan kesempatan khusus yang terbuat dari daging !
- 2. Sebutkan 5 contoh hidangan kesempatan khusus yang berbahan dasar ayam !
- 3. Sebutkan 5 macam hidangan kesempatan khusus yang terbuat dari ikan !

Kunci Jawaban :

- 1. Daging :
 - a. Dendeng sapi
 - b. Tengkleng
 - c. Kambing guling
 - d. Gule
 - e. Galantin
- 2. Ayam :
 - a. Ayam kodok
 - b. Opor ayam
 - c. Sate ayam
 - d. Sambel goreng hati
 - e. Ingkung ayam
- 3. Ikan :
 - a. Gurame asam manis
 - b. Ikan bumbu acar

- c. Gerek petek goreng (pelengkap nasi gurih)
- d. Ikan bakar
- e. Pepes ikan

Pedoman Penilaian

- 1. Jika jawaban sempurna nilai 5
- 2. Jika jawaban mendekati sempurna nilai 4
- 3. Jika jawaban tidak sempurna nilai 3
- 4. Jika jawaban salah nilai 1
- 5. Jika tidak ada jawaban nilai 0

Magelang, Agustus 2014

Mengesahkan
Kaprosi

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Hidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 2 007

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

Mata pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus

Bidangkeahlian : Tata Boga

Program StudiKeahlian : JasaBoga

Kelas / Semester : XII / 1&2

Tahunpelajaran : 2014/2015

Nama : HERIN SETYOWATI, S. Pd

NIP : 19720324 200604 2 011

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program StudiKeahlian : TATA BOGA

KompetensiKeahlian : JASA BOGA

Kelas : XII / 1 & 2

TahunPelajaran : 2014/2015

NO	Bulan / Tahun	HaridanTanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Juli						19	1
2.	Agustus						9,16,23,30	4
3.	September						6,13,20,27	4
4.	Oktober						18	1
5.	November						1,8,15,22	4
6.	Desember							
	Jumlah							14

NO	Bulan / Tahun	HaridanTanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1.	Januari						24,31	2
2.	Februari						7	1
3.	Maret							
4.	April							
5.	Mei							
6.	Juni							
1	Jumlah							3

Me
nge
tah
ui,
Wa

kasek I

Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati

NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

TINGKAT : XII
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

SEMESTER GANJIL

1. Jumlahmatapelajarandalamsatu semester
Semester 1 = 14 x 7 jam = 98 jam
2. Jumlah jammatapelaajaranuntukkegiatan non tatapmuka
 - a. Ulanganharian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulanganumum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam matapelajaranuntuktatapmukadalamsatu semester 82 jam
4. Jumlah98 jam program keahliandibagikanuntuk3standarKompetensi/
KompetensiDasar.

Mengetahui,
Wakasek I

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Kaprodi

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

SEMESTER GENAP

1. Jumlahmatapelajarandalamsatu semester
Semester 2 =3 x 7 jam = 21 jam
2. Jumlah jam matapelajaranuntukkegiatan non tatapmuka
 - a. Ulanganharian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulanganumum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam matapelajaranuntuktatapmukadalamsatu semester 15 jam
4. Jumlah84 jam program keahliandibagikanuntuk2 standar kompetensi/kompetensi dasar

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Program StudiKeahlian : TATA BOGA

KompetensiKeahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : XII / I

TahunPelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program PersiapanMengajar	a. Analisisahariefektif b. Perhitunganalokasiwaktu c. Program tahunan d. Rencanapelaksanaanpembelajaran	Diluar jam	1 x tatapmuka = 7 jam
2.	PenyelesaianBahanKajian	RPP	92 jam	
3.	UlanganHarian	Bank soalulanganharian	2 jam	
4.	UlanganUmum	Soalulangansumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikandanpengayaan	2 jam	
	Jumlah		98 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodi

Magelang,Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

PROGRAM SEMESTER

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Program Studi Keahlian : TATA BOGA

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Kelas/Semester : XII/ 2

Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1.	Program Persiapan Mengajar	a. Analisis hariefektif b. Perhitungan alokasi waktu c. Program tahunan d. Rencana pelaksanaan pembelajaran	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2.	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	21 jam	
3.	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4.	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5.	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		15 jam	

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprodi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

**PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Masakan Kesempatan Khusus
Tingkat : XII
Semester : 1

No	StandarKompetensi/ KompetensiDasar	AlokasiWakt u	Diberikanpadabulan / Mingguke																									Keterangan				
			Juli					Agustus					September					Oktober					november						Desember			
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5.1	Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus																														Bulan juli untuk produksi kue kering	
5.2	Merencanakan menu kesempatan khusus																															
5.3	Menyediakan peralatan pengolahan makanan																															
	FormatifTes																															
	SumatifTes																															

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan
Kaprosdi

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 196710251994122003
PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Tingkat : XII
Semester : 2

No	StandarKompetensi/ KompetensiDasar	AlokasiDasar	Diberikanpadabulan / Mingguke																												Keterangan		
			Januari					Februari					Maret					April					Mei					Juni					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5
5.4	Melakukan pengolahan makanan sesuai menu																																
5.5	Menyajikan makanan menu khusus																																
	UPK																																
	FormatifTes																																
	SumatifTes																																

Mengetahui,
Wakasek 1

SutjiSadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Wakasek 1

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 196710251994122003

Magelang, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

DAFTAR NILAI PRODUKTIF

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS/SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA	:
NIP	:

F/751/Wakasek 1/5.2

12/07/2010

[illegible]

F/751/Wakasek 1/5.2

12/07/2010

[illegible]

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SEKOLAH MENEGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

KISI – KISI SOAL

MATA PELAJARAN :

PROGRAM STUDI KEAHLIAN :

KOMPETENSI KEAHLIAN :

KELAS / SEMESTER :

TAHUN PELAJARAN :

NAMA : _____

NIP : _____

NO	STANDAR KOMPETENSI/ KOMPETENSI DASAR	KRITERIA UNJUK KERJA	MATERI UJI	METODE	INDIKATOR	SOAL			KET
						NO	BENTUK	JML	

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

NO	NAMA PESERTA	SOAL																				SCORE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci	B	A	A	C	D	B	D	C	C	A	B	D	B	C	D	A	D	B	C	B	
21	NORA AYZURA	A	B	.	D	A	16
22	NOVY LAILI PURNAMI	A	B	.	D	A	16
23	PANGESTU FACHRI HASTOMO	D	A	C	.	.	.	A	16
24	PUJI LESTARI	B	A	18
25	PUTRO WAHYU PRATOMO	A	A	18
26	RAGIL NUGROHO	A	.	B	B	B	D	B	A	D	.	A	11
27	RANI FATMAWATI	A	C	18
28	RENNY OKTAFIANA W.	A	19
29	RETNO DEMY RAHAYU	B	A	18
30	RETNO SETYOWATI	B	A	18
31	RULI INDRIYANI	B	.	.	B	.	.	.	C	.	D	.	.	16
32	SITI NURYATININGSIH	A	19
33	VINI AGUSTIN	A	19
34	VITA FURI NINGSIH	.	.	B	A	B	A	16
35	YUNIDA ABERINE EL ANNISA	B	.	.	B	D	.	C	16
36																						
37																						
38																						
39																						
40																						
	Jml siswa menjawab benar	31	35	26	28	27	32	32	25	8	33	32	33	33	32	35	31	35	26	35	13	

|

|

FORMAT PERBAIKAN DAN PENGAYAAN

- 1>Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
- 2>Mata Pelajaran : _____
- 3>Kelas : _____
- 4>Semester/Tahun Pelajaran : _____/_____
- 5>Kompetensi/Sub Kompetensi : _____
- 6>Jenis Tes : Formatif/Sub Sumatif/Sumatif
- 7>Hari /Tanggal : _____/_____

I. PERBAIKAN

No Urut	NAMA SISWA	JENIS KESULITAN	PELAKSANAAN BANTUAN	HASIL			
1	AGUSTIN KURNIAWATI						
2	AISA PUTRI PERTIWI						
3	ALFIANI SILVA ROHIMA						
4	ALIFIA NABITA RAHMA						
5	ANGGI DWI						
6	ANINDA MAHARDIKA P.						
7	APRILIA PRASYO						
8	BELA MEGA OKSANFIA						
9	BIMO KUKUH PRAKOSO						
10	DEVI HIBATUL						
11	DEWI AMBARWATI						
12	DHITA DAMAYANTI						
13	ELIANA MIR'ATIN						
14	FITRI WULANDARI						
15	HERMAN ADI PRASETYO						
16	IKA KUSUMANINGRUM						
17	KARTIKA SARI						
18	LAILA RISQIYATI						
19	LINA YULIANI						
20	MUTIARA ARYANI						
21	NORA AYZURA						
22	NOVY LAILI PURNAMI						
23	PANGESTU FACHRI						
24	PUJI LESTARI						
25	PUTRO WAHYU						
26	RAGIL NUGROHO						
27	RANI FATMAWATI						
28	RENNY OKTAFIANA W.						
29	RETNO DEMY RAHAYU						
30	RETNO SETYOWATI						
31	RULI INDRIYANI						
32	SITI NURYATININGSIH						
33	VINI AGUSTIN						
34	VITA FURI NINGSIH						
35	YUNIDA ABERINE EL						
36							
37							
38							
39							
40							

Keterangan:

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Magelang, _____

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

II. PENGAYAAN

No	NAMA SISWA	NILAI	MATERI PENGAYAAN
1	AGUSTIN KURNIAWATI	95	
2	ALFIANI SILVA R.	85	
3	ALIFIA NABITA RAHMA	90	
4	ANIDA MAHARDIKA P.	90	
5	BELA MEGA O.	95	
6	DEVI HIBATUL M.	95	
7	DEWI AMBARWATI	100	
8	DHITA DAMAYANTI	95	
9	IKA KUSUMANINGRUM	95	
10	KARTIKA SARI	90	
11	MUTIARA ARYANI	90	
12	PUJIE LESTARI	90	
13	PUTRO WAHYU P.	90	
14	RANI FATMA W.	90	
15	RENNY OKTAFIANA W	95	
16	RETNO DEMY R.	90	
17	RETNO SETYOWATI	90	
18	SITI NURYATININGSIH	95	
19	VINI AGUSTIN	95	
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Keterangan :

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek

Magelang, _____
Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

DAFTAR HADIR

PROGRAM PERBAIKAN/PENGAYAAN

- 1>Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
- 2>Mata Pelajaran :
- 3>Kelas :
- 4>Semester/Tahun Pelajaran :
- 5>Kompetensi/Sub Kompetensi :
- 6>Hari /Tanggal :

NO URUT	NAMA SISWA	TANDA TANGAN	
		PERBAIKAN	PENGAYAAN
1	AGUSTIN KURNIAWATI	1	1
2	AISA PUTRI PERTIWI	2	2
3	ALFIANI SILVA ROHIMA	3	3
4	ALIFIA NABITA RAHMA	4	4
5	ANGGI DWI	5	5
6	ANINDA MAHARDIKA P.	6	6
7	APRILIA PRASYO	7	7
8	BELA MEGA OKSANFIA	8	8
9	BIMO KUKUH PRAKOSO	9	9
10	DEVI HIBATUL	10	10
11	DEWI AMBARWATI	11	11
12	DHITA DAMAYANTI	12	12
13	ELIANA MIR'ATIN	13	13
14	FITRI WULANDARI	14	14
15	HERMAN ADI PRASETYO	15	15
16	IKA KUSUMANINGRUM	16	16
17	KARTIKA SARI	17	17
18	LAILA RISQIYATI	18	18
19	LINA YULIANI	19	19
20	MUTIARA ARYANI	20	20
21	NORA AYZURA	21	21
22	NOVY LAILI PURNAMI	22	22
23	PANGESTU FACHRI	23	23
24	PUJI LESTARI	24	24
25	PUTRO WAHYU	25	25
26	RAGIL NUGROHO	26	26
27	RANI FATMAWATI	27	27
28	RENNY OKTAFIANA W.	28	28
29	RETNO DEMY RAHAYU	29	29
30	RETNO SETYOWATI	30	30
31	RULI INDRIYANI	31	31
32	SITI NURYATININGSIH	32	32
33	VINI AGUSTIN	33	33
34	VITA FURI NINGSIH	34	34
35	YUNIDA ABERINE EL	35	35
36		36	36
37		37	37
38		38	38
39		39	39
40		40	40

Magelang, _____

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mengesahkan
Wakasek 1

Guru Mata Pelajaran

NIP.

NIP.

NIP.

FORMAT PENGEMBALIAN HASIL UJIAN

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG

Mata Pelajaran : PMKH

Kelas : XII Boga 2

Semester/Tahun Pelajaran : 5 / 2014/2015

Materi :

Hari/Tanggal :

No.	NIS	NAMA SISWA	TANDA TANGAN
1	7343	AGUSTIN KURNIAWATI	1.
2	7344	AISA PUTRI PERTIWI	2.
3	7345	ALFIANI SILVA ROHIMA	3.
4	7346	ALIFIA NABITA RAHMA	4.
5	7347	ANGGI DWI PRASETYOWATI	5.
6	7348	ANINDA MAHARDIKA P.	6.
7	7349	APRILIA PRASYO NINGSIH	7.
8	7350	BELA MEGA OKSANFIA	8.
9	7351	BIMO KUKUH PRAKOSO	9.
10	7352	DEVI HIBATUL MAGHFIROH	10.
11	7353	DEWI AMBARWATI	11.
12	7354	DHITA DAMAYANTI	12.
13	7355	ELIANA MIR'ATIN	13.
14	7356	FITRI WULANDARI	14.
15	7357	HERMAN ADI PRASETYO	15.
16	7358	IKA KUSUMANINGRUM	16.
17	7359	KARTIKA SARI	17.
18	7360	LAILA RISQIYATI	18.
19	7361	LINA YULIANI	19.
20	7362	MUTIARA ARYANI	20.
21	7363	NORA AYZURA	21.
22	7364	NOVY LAILI PURNAMI	22.
23	7365	PANGESTU FACHRI HASTOMO	23.
24	7366	PUJI LESTARI	24.
25	7367	PUTRO WAHYU PRATOMO	25.
26	7368	RAGIL NUGROHO	26.
27	7369	RANI FATMAWATI	27.
28	7370	RENNY OKTAFIANA W.	28.
29	7371	RETNO DEMY RAHAYU	29.
30	7372	RETNO SETYOWATI	30.
31	7373	RULI INDRIYANI	31.
32	7374	SITI NURYATININGSIH	32.
33	7376	VINI AGUSTIN	33.
34	7377	VITA FURI NINGSIH	34.
35	7378	YUNIDA ABERINE EL ANNISA	35.

Magelang, September 2014

Mengetahui,

Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 23 007

Mengesahkan,

Kaprodi

Dra Afifah Nur Widayati

NIP. 196710251994122003

Guru Mata Pelajaran

Herin Setyowati, S. Pd

NIP. 19720324 200604 2 011

Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus

Gabby Adhasasi B. P.



Kegiatan atau acara yang disiapkan secara khusus dan didampingi dengan bermacam-macam hidangan khusus.

- Acara pernikahan
– Rasulan



— Asahan



— Siraman



– Midodareni



- Upacara kehamilan

- Bulan pertama



- Bulan kedua dan ketiga



- Bulan keempat



- Bulan kelima



- Bulan keenam



- Bulan ketujuh



- Bulan kedelapan



- Bulan kesembilan



- **Kematian**

- Upacara sur tanah



- Upacara 3 hari
 - Upacara 7 hari, 40 hari, dan 100 hari
 - Upacara peringatan 1 dan 2 tahun
 - Upacara 100 hari
 - Upacara khol

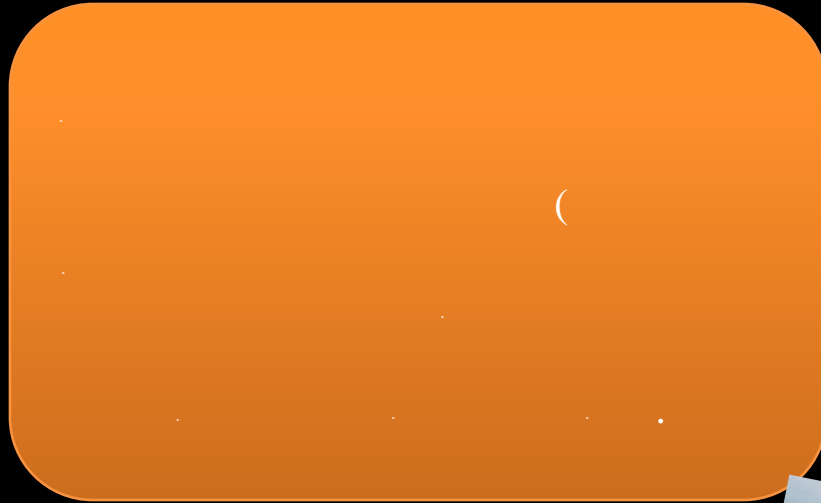
- Upacara mendirikan rumah



tumpeng among-
among tumpeng
robyong



Upacara adat Bekakak



Gambar prosesi Bekakak



Pengantin
Bekakak



Ogoh – ogoh



Rayah Gunungan

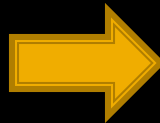


Penyembelihan
pengantin

UPACARA KELAHIRAN

Upacara yg berhubungan dengan kelahiran bayi
antara lain :

Brokohan
Diselenggarakan
untuk menyambut
kelahiran bayi



Puputan
Diselenggarakan
ketika tali pusar bayi
telah lepas



Selapanan
Diselenggarakan
ketika bayi berusia 35
hari



Sepasaran
Diselenggarakan
ketika bayi berusia 5
hari

BROKOHAN

- Pada acara ini tumpeng yang digunakan adalah
 1. Sekul Ambeng
 2. Sekul Gudhangan



Puputan

- Nasi yang digunakan adalah nasi gudhangan dg lauk pauk sayuran dan parutan bumbu. Hal ini melambangkan kesegaran rohani



Sepasaran

- Upacara setelah bayi berusia 5 hari dan pemberian nama . Pada acara ini disajikan tumpeng janganan atau tumpeng yang berisi sayuran.

Selapanan

- Upacara ini dilakukan ketika bayi berumur 35 hari.



Tidhak Siten

- Tedhak siten berarti “ turun ke tanah ” yaitu saat pertama kali anak menginjakkan kakinya ke tanah.



Gambar makanan upacara kelahiran



HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

A. Pengertian Kesempatan Khusus

Masyarakat Jawa memiliki tradisi dan adat yang bernilai tinggi. Tradisi dalam budaya Jawa hingga kini masih tetap dijalankan secara turun temurun oleh masyarakat dari dahulu kala. Kehidupan sehari-hari masyarakat Jawa erat kaitannya dengan upacara dan kegiatan bersifat ritual baik yang berkaitan dengan lingkaran kehidupan manusia maupun acara khusus lainnya. Berbagai macam upacara nasional masih diselenggarakan oleh masyarakat Jawa dan setiap upacara tradisional memiliki tata cara dan kelengkapan yang berbeda-beda. Tumpeng merupakan salah satu kelengkapan upacara yang selalu ada pada setiap upacara atau ritual Jawa. Sebagai kelengkapan upacara, tumpeng yang digunakan mempunyai banyak makna simbolik yang berkaitan dengan upacara yang diselenggarakan.

Jadi kesempatan khusus yaitu kegiatan atau acara yang disiapkan secara khusus dan didampingi dengan bermacam-macam hidangan khusus.

B. Macam-macam Kesempatan Khusus

1. Acara Pernikahan

Upacara pernikahan merupakan peristiwa yang sangat sakral dalam kehidupan manusia, sehingga di dalam proses pelaksanaannya terdiri dari serangkaian tahapan-tahapan upacara khususnya yang berlaku di lingkungan keraton. Upacara pernikahan terdiri dari beberapa tahapan upacara dan menggunakan berbagai jenis makanan sebagai sesaji. Secara garis besar, tahapan tersebut adalah sbb;

a. Rasulan

Rasulan adalah selamat sebagai ungkapan penghormatan kepada Rasulullah pada awal penyelenggaraan mantu bertepatan dengan pelaksanaan pemasangan tarub. Tarub adalah hiasan dari janur kuning yang dipasang di tepi teratak. Makanan yang disajikan untuk selamat rasulan adalah nasi gurih, ingkung ayam yang dilengkapi dengan kedelai hitam goreng dan rambak goreng, lalapan, dan pisang raja.

-Nasi gurih sebagai lambang pengiriman doa dan penghormatan kepada nabi Muhammad SAW, keluarga, dan sahabat.

-Inggung melambangkan keutuhan hati dan jiwa penyelenggara upacara.

-Pisang Raja melambangkan 'sabda pandita ratu' atau apa yang telah diucapkan raja tidak boleh ditarik kembali. Hal ini mengandung arti apabila telah memutuskan untuk menikah maka calon pengantin tidak boleh mundur lagi.

b. Asahan

Asahan adalah selamat untuk menghormati leluhur sepasang calon pengantin yang telah meninggal. Makanan yang disajikan dalam upacara selamat asahan antara lain adalah; nasi putih, lauk pauk berupa gerye goreng rempeyek, keripik tempe, bihun

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

goring, perkedel, sambal goreng tolo, sayur tumis buncis, daging kebo, kerupuk, dan keta- kolak-apem.

Selamatan yang ditujukan kepada saudara ‘kakang kawah dan adhi ari-ari’ dilengkapi dengan sesaji tumpeng sega jangan, tumpeng robyong, jajan pasar.

Sedangkan makanan yang ditujukan untuk sesaji selamatn kepada nenek moyang cikal bakal desa setempat adalah nasi golong, lauk pauk, pecel ayam, dan jangan menir. Jangan menir di dalamnya terdapat unsur kata ‘nir’ yang artinya ‘tidak’. Harapannya adalah agar tidak ada halangan apapun dalam penyelenggaraan upacara perkawinan.

c. Upacara Siraman

Siraman adalah mandi kembang yang dilakukan pengantin baik mempelai pria maupun mempelai wanita sebelum upacara panggih. Yang dimaksud dengan siraman adalah memandikan calon penganti yang mengandung arti membersihkan diri agar menjadi suci dan murni. Saat akan melakukan acara siraman ada petuah-petuah dan nasihat serta do’a-do’a dan harapan yang disimpulkan dalam:

- Tumpeng Robyong
- Tumpeng Gundul
- Nasi Asrep-asrepan
- Jajan pasar, Pisang Raja 1 sisir, Pisang Pulut 1 sisir, 7 macam jenang
- Empluk kecil (wadah dari tanah liat) yang diisi bumbu dapur dan sedikit beras
- 1 butir telur ayam mentah
- Juplak diisi minyak kelapa
- 1 butir kelapa hijau tanpa sabut
- Gula jawa 1 tangkep
- 1 ekor ayam jantan

Untuk menjaga kesehatan pengantin supaya tidak kedinginan maka ditetapkan 7 orang yang memandikan, tujuh samadengan pitu (Jawa) yang berarti pitulung atau pertolongan. Upacara siraman ini diakhiri oleh juru rias dengan memecahkan kendi dari tanah liat

d. Midodareni

Midodareni adalah berasal dari kata dasar widodari yang berarti bidadari yaitu putri dari surga yang sangat cantik dan wangi. Midodareni biasanya dilaksanakan jam 18.00-14.00 ini disebut juga malam midodareni.

Sesajinya yaitu kembang mayang. Kembang mayang adalah sepasang rangkaian hiasan dari beberapa buah dan bunga.

2. Upacara Kehamilan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Upacara kehamilan diadakan dengan harapan keselamatan bagi ibu dan bayi yang dikandung.

- Kehamilan bulan 1 (upacara ngebor-bori)

Pada upacara ini diperlukan jenang abor-abor atau jenang sum-sum. Dimaksudkan untuk member kekuatan kepada ibu yang sedang mengandung. Tujuannya adalah untuk memohon kepada tuhan agar kehamilannya selamat sampai melahirkan dan semuanya sehat

- Kehamilan bulan 2 dan 3

- a) Tumpeng Robyong
- b) Jenang abang dan putih
- c) Pipis
- d) Jajanan pasar

- Kehamilan bulan 4

- a) Tumpeng Megono
- b) Nasi unar dengan lauk kebo siji
- c) Apem, kupat papat

- Kehamilan bulan 5

- a) Tumpeng Robyong
- b) Dahar Punar
- c) Dahar Wajar
- d) Dahar Kebuli
- e) Lauk daging kebo siji (kerbau utuh)
- f) Rujak Cerobo
- g) Ketan manca warna
- h) Uler-uleran

- Kehamilan bulan 6

Hidangannya sama seperti perayaan kehamilan 7 bulan namun pada upacara kehamilan bulan 6 tidak digunakan tumpeng dan nasi, hanya diperlukan apem kocor, yaitu apem yang dibuat tanpa gula sehingga harus disajikan dengan juruh yang diberi santan

- Kehamilan bulan 7

- a) Tumpeng Menganan
- b) Tumpeng Robyong
- c) Nasi Rasulan
- d) Tumpeng Asrep-Asrep
- e) Dahar Punar
- f) 7 pasang nasi
- g) Dahar Majemukan atau Berkatan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

h) Nasi Kering (cengkaruk)

- Kehamilan bulan 8

Pada upacara ini disediakan makanan yang disebut “bulus angrem” yaitu klepon yang ditutupi dengan serabi yang dikelilingi taburan kelapa parut. Mengandung arti harapan agar ibu mendapatkan keselamatan hingga melahirkan.

- Kehamilan bulan 9

a) Nasi golong

b) Nasi rogoh

c) Jenang procot

3. Upacara Kelahiran

a) Brokohan

Brokohan diselenggarakan untuk menyambut kelahiran bayi (sesaat setelah bayi lahir). Tumpeng yang digunakan:

- Sekul ambeng
- Sekul gubahan

b) Puputan

Nasi yang digunakan dalam upacara ini adalah nasi gubahan dengan lauk pauk serta parutan bumbu, yang melambangkan kesegaran jasmani dan rohani

c) Sepasaran

Pada upacara ini disajikan tumpeng janganan, yang mengandung harapan agar bayi dan keluarga senantiasa sehat dan selamat.

d) Selapanan

Tumpeng dan nasi yang disajikan:

- Sekul golong
- Sekul gurih
- Sekul asrep-asrep
- Tumpeng inthuk-inthuk

e) Tedhak Siten

Tedhak Siten berarti turun ke tanah yaitu saat pertama kalinya anak menginjakkan kakinya di tanah. Upacara ini dilaksanakan ketika usia anak 7 x 35 hari. Runtutan kegiatan dalam upacara ini:

- Menginjak 7 jadah warna-warni
- Menaiki tangga yang terbuat dari tebu wulung
- Turun dan menginjak jadah kembali
- Anak dibimbing masuk ke kurungan ayam yang telah diisi macam-macam mainan yang melambangkan beberapa profesi yang akan ditempuh ketika dewasa

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

4. Upacara Mendirikan Rumah

Tumpeng dan nasi yang disajikan:

- Tumpeng alus
- Tumpeng among-among
- Tumpeng robyong

5. Upacara Kematian

Tahapan-tahapan dalam upacara kematian:

- Upacara sur tanah
Makanan yang disajikan: nasi ambeng yang jumlahnya ganjil, tumpeng pungkur, apem, dan degan
- Upacara 3 hari
- Upacara 7 hari, 40 hari, dan 100 hari

- Upacara peringatan 1 tahun dan 2 tahun
- Upacara 1000 hari
- Upacara Khol

6. Upacara Menurut Bulan

a) Suran

Suran yaitu selamat yang diadakan pada tanggal 10 bulan Sura yang dihidangkan pada hari itu: bubur gurih, opor ayam, sambel goreng, rempah, kedele goreng, telur dadar, lombok merah diiris harus dan digoreng

b) Muludan

Selamatan yang diadakan sesudah tanggal 12 bulan Mulud. Yang disajikan: Nasi gurih, Opor ayam, Ayam goreng, Sambel Goreng, Kedelai hitam goreng, Kacang panjang, Pisang Raja

c) Ruwahan

Ruwahan yaitu selamat yang diadakan pada bulan Ruwah. Hidangannya: nasi putih, Lauk pauk, Sayur pindang kluwak, Pisang raja, Apem-ketan-kolak

d) Punggahan

Selamatan yang diadakan sebelum puasa selamat ini ditujukan untuk orang meninggal. Hidangannya: Nasi putih, opor ayam, sambel goreng, rempeyek, apem, apem, ketan gurih, Kolak pisang, pisang raja.

e) Maleman

Selamatan yang diadakan pada tanggal 21, 23, 25, 27, 29 dalam bulan puasa, hidangannya: nasi putih atau nasi gurih, lauk pauk, sayur pindang kluwak, pisang raja

f) Pudunan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Selamatan yang diadakan akhir bulan puasa, semalam sebelum 1 syawal. Yang dihidangkan: Nasi putih, lauk pauk, sayur pindang kluwak, pisang raja

g) Riyayan

Selamatan yang diadakan pada hari lebaran. Hidangannya adalah: Lontong atau kupat, opor ayam, gudeg manggar (bunga kelapa yang masih muda), sambal goreng serundeng

h) Bada Syawal (Syawalan)

Selamatan yang diadakan pada tanggal 8 bulan Syawal. Yang dihidangkan: Lontong atau ketupat, bermacam-macam lauk.

i) Bada Haji atau Bada Besar

Selamatan yang diadakan pada tanggal 10 bulan Besar. Selamatan ini memotong binatang yang dikurbankan berupa kambing atau sapi.

7. Tumpeng Pitulasan

Acara malam *pitulasan* atau yang biasa disebut “tirakatan” telah menjadi tradisi yang secara rutin telah digelar oleh warga Jawa Tengah dan sekitarnya. Di Yogyakarta misalnya, berkembang tradisi 'tumpengan' pada malam sebelum tanggal 17 Agustus,

Hari Proklamasi Kemerdekaan Indonesia, untuk mendoakan keselamatan negara. Tumpeng pada acara ini sama halnya dengan tumpeng pada umumnya, namun biasanya tumpeng dibentuk dan dihias sesuai tema tujuh belasan, misalnya dengan nuansa kemerdekaan.

8. Tumpeng Ulang Tahun Pernikahan

a. Ulang Tahun Pernikahan ke 25 (Perak)

Ulang Tahun Perak (25 tahun) dianggap sebagai salah satu ulang tahun pernikahan utama. Hal ini sering dirayakan dengan keluarga dan teman dekat. Perak merupakan simbol keharmonisan yang sangat diperlukan untuk menjalani kehidupan berumah tangga. Dalam perayaannya juga terdapat hidangan tumpeng.

b. Ulang Tahun Emas (50 tahun) adalah ulang tahun pernikahan untuk memperingati hari special dimana pasangan telah menjalani waktu setengah abad dengan orang yang dicintai. Emas adalah bahan metal yang paling digemari di seluruh dunia. Ada yang berwarna kuning, putih dan kemerahan. Di banyak adat sitiadat, emas adalah lambang keharmonisan. Hampir sama dengan ulang tahun pernikahan ke-25. Pada umumnya terdapat tumpeng untuk acara ini.

9. Tumpeng Ulang Tahun

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

Acara syukuran selalu identik dengan adanya nasi tumpeng. Salah satu acara yang juga sering menggunakan nasi tumpeng adalah syukuran ulang tahun. Adanya tumpeng pada acara ini adalah sebagai pengganti kue ulang tahun.

C. Macam-macam Tumpeng

Tumpeng ialah tumpukan nasi berbentuk kerucut atau bulat setengah bola dengan lauk pauk tertata disekitarnya ditempatkan dalam tampah. Tumpeng merupakan tradisi sajian yang digunakan dalam upacara, baik yang bersifat kesedihan maupun gembira.

1. Tumpeng Robyong



Tumpeng Robyong

Dulu, tumpeng robyong disajikan untuk acara-acara besar seperti musim panen, mengusir penyakit, atau meminta hujan. Kini, jenis tumpeng tersebut dipakai untuk acara siraman, upacara pernikahan atau pemberkatan, dan syukuran. Biasanya, selain tumpeng besar juga ada intuk-intuk atau tumpeng kecil yang

mengelilingi tumpeng besar. Adapula tiga macam kembang yakni mawar, melati, dan kenanga. Selain itu, bubur merah, putih, dan palang juga disajikan. Di puncak tumpeng, biasanya ditusukkan telur ayam, terasi, bawang merah, dan cabai

2. Tumpeng Megono



Tumpeng Megono

Dalam Bahasa Sunda, megono disebut bogana. Puncak tumpeng ditutupi daun pisang yang terbuka sehingga nasinya dapat sedikit terlihat. Tumpeng ini disajikan untuk syukuran kenaikan pangkat, dan sebagainya.

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

3. Tumpeng Pungkur



Tumpeng Pungkur

Jika tumpeng biasanya menandakan sukacita, tumpeng pungkur disajikan pada acara pemakaman pria atau wanita lajang. Tumpeng ini terbuat dari nasi putih yang dipotong dua vertikal, lalu diletakkan saling membelakangi untuk memisahkan kehidupan dan kematian. Tidak ada intuk-intuk atau tumpeng kecil serta jajanan pasar. Hanya ada lauk-pauk sayuran, ketan kolak, serta apem. Tumpeng ini didiamkan di rumah semalaman lalu dibuang, atau dihanyutkan di sungai.

4. Tumpeng Nujuh Bulan

Tumpeng ini untuk syukuran kehamilan tujuh bulan, tumpeng ini terdiri atas 1 tumpeng besar dan 6 tumpeng kerucut besar dan 6 tumpeng kerucut kecil. Makna 7 bulan selain dengan 7 buah tumpeng juga dengan 7 macam sayur atau ketan 7 rupa.

Pantangan bagi tumpeng mitoni adalah lauk pauk yang bersifat hewani. Hal ini melambangkan harapan orang tua agar kelak anaknya memiliki pribadi yang kuat dan sayang terhadap sesama.

Penyajian tumpeng ini dilengkapi dengan hidangan rujak cacah yang terbuat dari 7 macam buah dan cendol

5. Tumpeng Brokohan

Tumpeng yang dibuat untuk menyambut kelahiran bayi perempuan, tumpeng dihiasi bentuk bunga, untuk bayi laki-laki ditambah hiasan bentuk burung. Lauk pauk Tumpeng brokohan sama dengan tumpeng nujuh bulan tetapi boleh ditambah dengan ingkung ayam

6. Tumpeng Putih

Tumpeng putih biasanya untuk acara sacral karena warna putih melambangkan kesucian, tapi tidak berbeda jauh dengan tumpeng kuning karena tumpeng kuning merupakan modifikasi dari tumpeng putih. Biasanya tumpeng putih tidak menggunakan

HAND OUT

PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

ayam goreng melainkan menggunakan ingkung ayam. Tumpeng putih juga memakai tahu dan tempe bacem, ikan asin.

D. Filosofi/Simbolik

Pada jaman dahulu, tumpeng selalu disajikan dari nasi putih. Nasi putih dan lauk-pauk dalam tumpeng juga mempunyai arti simbolik.

-Nasi putih berbentuk gunung atau kerucut yang melambangkan tangan merapat menyembah kepada Tuhan. Juga, nasi putih melambangkan segala sesuatu yang kita makan, menjadi darah dan daging haruslah dipilih dari sumber yang bersih atau halal. Bentuk gunung ini juga bisa diartikan sebagai harapan agar kesejahteraan hidup kita pun semakin “naik” dan “tinggi”

-Ayam: ayam jago (jantan). Dimasak utuh dengan bumbu kuning/kunir dan diberi areh (kaldu santan yang kental), merupakan simbol menyembah Tuhan dengan khushuk (manekung) dengan hati yang tenang (wening). Ketenangan hati dicapai dengan mengendalikan diri dan sabar (nge”reh” rasa).

Menyembelih ayam jago juga mempunyai makna menghindari sifat-sifat buruk yang dilambangkan oleh ayam jago, antara lain: sombong, congkak, kalau berbicara selalu menyela dan merasa tahu/menang/benar sendiri (berkokok), tidak setia dan tidak perhatian kepada anak istri.

-Ikan Lele

Dahulu lauk ikan yang digunakan adalah ikan lele bukan bandeng atau gurami atau lainnya. Ikan lele tahan hidup di air yang tidak mengalir dan di dasar sungai. Hal tersebut merupakan simbol ketabahan, keuletan dalam hidup dan sanggup hidup dalam situasi ekonomi yang paling bawah sekalipun.

-Ikan Teri / Gereh Pethek Ikan teri/gereh pethek dapat digoreng dengan tepung atau tanpa tepung. Ikan Teri dan Ikan Pethek hidup di laut dan selalu bergerombol yang menyimbolkan kebersamaan dan kerukunan.

-Telur

Telur direbus pindang, bukan didadar atau mata sapi, dan disajikan utuh dengan kulitnya, jadi tidak dipotong, sehingga untuk memakannya harus dikupas terlebih dahulu. Hal tersebut melambangkan bahwa semua tindakan kita harus direncanakan (dikupas), dikerjakan sesuai rencana dan dievaluasi hasilnya demi kesempurnaan. Piwulang jawa mengajarkan “Tata, Titi, Titis dan Tatas”, yang berarti etos kerja yang baik adalah kerja yang terencana, teliti, tepat perhitungan, dan diselesaikan dengan tuntas. Telur juga melambangkan manusia diciptakan Tuhan dengan derajat (fitrah) yang sama, yang membedakan hanyalah ketakwaan dan tingkah lakunya.

HAND OUT
PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS

-Sayuran dan Urab-uraban. Sayuran yang digunakan antara lain kangkung, bayam, kacang panjang, taoge, kluwih dengan bumbu sambal parutan kelapa atau urap. Sayuran-sayuran tersebut juga mengandung simbol-simbol antara lain:

1. Kangkung berarti jinangkung yang berarti melindungi, tercapai.
2. Bayam (bayem) berarti ayam tentrem,
3. Taoge/cambah yang berarti tumbuh,
4. Kacang panjang berarti pemikiran yang jauh ke depan/inovatif,
5. Brambang (bawang merah) yang melambangkan mempertimbangkan segala sesuatu dengan matang baik buruknya,
6. Cabe merah diujung tumpeng merupakan symbol dilah/api yang meberikan penerangan/tauladan yang bermanfaat bagi orang lain.
7. Kluwih berarti linuwih atau mempunyai kelebihan dibanding lainnya.
8. Bumbu urap berarti urip/hidup atau mampu menghidupi (menafkahi) keluarga.

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
KELAS : XII
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Herin Setyowati, S. Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Kelas/Semester : XII / 5 dan 6
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus
Kode Kompetensi : 099KK5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 1

A. KOMPETENSI DASAR :

Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus

B. INDIKATOR :

1. Menjelaskan pengertian kesempatan khusus
2. Mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
3. Memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. *Kognitif*

a. Produk

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian kesempatan khusus.
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus
3. Siswa dapat memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

b. Proses

1. Siswa memahami pengertian kesempatan khusus.
2. Siswa memahami jenis-jenis kesempatan khusus.
3. Siswa memahami bagaimana memilih menu kesempatan khusus yang digunakan

2. *Afektif*

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. *Keterampilan sosial*

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. MATERI AJAR :

- 1. Pengertian kesempatan khusus.
- 2. Jenis-jenis kesempatan khusus
- 3. Macam-macam makanan kesempatan khusus
- 4. Jenis-jenis tumpeng

E. METODE PEMBELAJARAN:

- 1. Ceramah
- 2. Tanya jawab
- 3. Pemberian Tugas

F. MEDIA :

- 1. Buku ajar tentang kesempatan khusus
- 2. Power point tentang materi kesempatan khusus

Kegiatan inti / Menjelaskan Pelajaran

Kegiatan	Waktu
Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. ➤ Apresiasi <ul style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam2. Guru mengecek kehadiran peserta didik3. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi	15 menit
➤ Motivasi <ul style="list-style-type: none">1. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran.2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	5 menit

a. Kegiatan inti / Menjelaskan pelajaran

Kegiatan	Waktu
➤ Guru menerangkan materi tentang kesempatan khusus, makanan yang ada di kesempatan khusus.	95 menit
➤ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, menjawab pertanyaan dan berpendapat	30 menit
➤ Guru melibatkan siswa dalam kegiatan game yang ada	55 menit
➤ Guru menyampaikan rangkuman materi.	25 menit
➤ Memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang dan belum jelas memahami materi yang sudah diberikan	15 menit

C. Kegiatan Akhir

Kegiatan	Waktu
➤ Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan, dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan dari materi yang disampaikan secara lisan.	35 menit
➤ Guru meminta siswa untuk mencari macam-macam hidangan kesempatan khusus	10 menit
➤ Guru menyampaikanrencanapembelajaranuntukpertemuanselanjutnya	30 menit
Jumlahwaktu	315 menit

J. Penilaian

- 1. Jenis tagihan : test tertulis, tugas kelompok
- 2. Bentuk tagihan : tugas kelompok berupa mencari menu-menu yg termasuk dalam hidangan

K. Evaluasi

Post test :

- 1. Sebutkan 5 macam tumpeng beserta contoh acaranya !

Kunci Jawaban :

- 1. Tumpeng robyong (midodareni)
- 2. Tumpung pungkur (selamatan orang meninggal yang masih lajang)
- 3. Tumpeng nujuh bulan (peringatan tujuh bulan kandungan)
- 4. Tumpeng brokohan (selamatan kelahiran bayi)
- 5. Tumpeng megono (selamatan weton, syukuran rumah)

Pedoman Penilaian

- 1. Jikajawabansempurnanilai 5
- 2. Jikajawabanmendekatisempurnanilai 4
- 3. Jikajawabantidaksempurnanilai 3
- 4. Jikajawabansalahnilai 1
- 5. Jikatidakadajawabannilai 0

Magelang, Agustus 2014

Mengesahkan
Kaprodi

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Hidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 2 007

ULANGAN HARIAN 1

Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus (PMKH)

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar !

1. Acaraselamatan yang bertujuanuntuk menghormatileluhursepasangcalonpengantin yang telahwafatdisebut ...
 - a. Rasullan
 - b. Asahan
 - c. Midodareni
 - d. Tedhaksiten
2. Acaraselamatan yang bertujuansebagaiungkapanpenghormatankepadarasulullahpadaawalpenyelenggaraanmant ubertepatanenganpemasangantarubdisebut ...
 - a. Rasullan
 - b. Asahan
 - c. Midodareni
 - d. Tedhaksiten
3. Jenangabor – abordisebutjugajenang ...
 - a. Jenangsumsum
 - b. Jenangabangputih
 - c. Jenangcandil
 - d. Jenangprocot
4. Nasigurih yang berwarnakuningdisebut ...
 - a. Daharkebuli
 - b. Daharwajar
 - c. Daharpunar
 - d. Daharmajemukan
5. Empatjeniskupatdalamupacarakehamilانبulankeempatterdiridari ...
 - a. Kupatsinta, kupatluwar, kupatbabon , kupatsidalungguh
 - b. Kupatsinta , kupatluwar , kupatjago, kupatbabon
 - c. Kupatsinta, kupatmancawarna, kupatjago, kupatbabon
 - d. Kupatsinta, kupatluwar , kupatjago , kupatsidalungguh
6. Menu untukupacarabulankeenampadaanakpertamaadalah ...
 - a. Nasirasullan
 - b. Apemkocor
 - c. Bulusangrem
 - d. Jenangprocot
7. Nasigolong, nasirogoh, danjenangprocotmerupakan menu untukupacarakehamilانبulanke ...
 - a. 6
 - b. 7

- c. 5
- d. 9

8. Tumpeng yang digunakan untuk kehamilan bulan ke 4 yaitu ...
 - a. Tumpeng robyong
 - b. Tumpeng asrep – asrep
 - c. Tumpeng meganan
 - d. Tumpeng pungkur
9. Nasi dengan lauk pauk jeroan daging kerbau disebut juga dengan ...
 - a. Nasi rogoh
 - b. Sekul golong
 - c. Sekul beng
 - d. Nasir asullan
10. Tumpeng alus, tumpeng among – among, tumpeng dengan sambel gepeng, dan tumpeng robyong merupakan menu yang disajikan untuk ...
 - a. Upacara mendirikan rumah
 - b. Upacara surtanah
 - c. Upacara tedhak siten
 - d. Upacara kelahiran
11. Pantangan bagi tumpeng mitoni untuk kehamilan tujuh bulan adalah ...
 - a. Lauk pauk yang bersifat nabati
 - b. Lauk pauk yang bersifat hewani
 - c. Sayuran
 - d. Lauk pauk yang bersifat manis
12. Tumpeng brokohan biasanya dibuat dan disajikan untuk ...
 - a. Kematian
 - b. Mendirikan rumah
 - c. Pernikahan
 - d. Kelahiran bayi
13. Salah satu sayuran yang digunakan dalam tumpeng bermakna memiliki pemikiran yang jauh ke depan atau inovatif yaitu ...
 - a. Bayam
 - b. Kacang panjang
 - c. Kangkung
 - d. Kluwih
14. Klepon yang ditutupi serabid dan dikelilingi taburan kelapa parut disebut ...
 - a. Pitikangrem
 - b. Enthokangrem
 - c. Bulusangrem
 - d. Doro angrem
15. Ketan yang diberi warna bermacam – macam dan diberi kelapa parut disebut ...
 - a. Rainbow ketan
 - b. Ketan warna
 - c. Ketan kinca
 - d. Ketan manca warna

16. Rujakrobomerupakan salah satu menu yang termasuk dalam upacara kehamilan bulan ke ...
- 5
 - 9
 - 4
 - 2
17. Jenang yang terbuat dari tepung beras dan berisipisang raja di dalamnya bertujuan untuk memudahkan dalam persalinan disebut ...
- Jenang sumsum
 - Jenang bang putih
 - Jenang candil
 - Jenang procot
18. Tumpeng yang dipakai untuk acara siraman, upacara pernikahan dan syukuran adalah ...
- Tumpeng meganan
 - Tumpeng robyong
 - Tumpeng pungkur
 - Tumpeng asrep – asrep
19. Salah satu hidangan upacara kehamilan yang terbuat dari tepung beras, garam, santan, gulajawakemudi dan bungkus daun pisang dan dikukus disebut ...
- Uler – uleran
 - Ketan manca warna
 - Pipis
 - Bulusangrem
20. Cengkaruk yaitu sebutan lain untuk ...
- Rengginang
 - Nasikering
 - Intip
 - Karak

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

AYAM

1. AYAM GORENG LENGKUAS



Bahan:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
150 gram lengkuas, parut
2 lembar daun salam
2 batang serai, ambil putihnya, memarkan
1 sendok makan air asam Jawa (dari 1 sendok makan asam Jawa dan 3 sendok makan air)
300 ml santan encer dari 1/4 butir kelapa
minyak untuk menggoreng

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 butir kemiri sangrai
3 cm kunyit
2 cm jahe
1/2 sendok makan ketumbar
1/2 sendok makan garam
1 1/4 sendok teh gula merah sisir

Cara Pengolahan :

1. Campur ayam, bumbu halus, lengkuas, daun salam, serai, dan air asam Jawa. Aduk rata. Tuang santan encer. Masak sampai meresap dan kuah mengering.
2. Goreng ayam dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.
3. Goreng juga sisa bumbu busan sampai matang.
4. Sajikan ayam dengan taburan bumbu.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2. AYAM RICA-RICA



Bahan:

- 5 sdm minyak, untuk menggoreng
- 6 siung bawang putih, cincang halus
- 5 lembar daun jeruk
- 3 batang serai, memarkan
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 ekor ayam kampung, potong 8 bagian

Bumbu, haluskan:

- 12 cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 10 buah cabai rawit
- 5 cm jahe
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak di atas wajan, gunakan api sedang. Masukkan bawang putih, tumis hingga harum.
2. Tambahkan bumbu, daun jeruk, serai, dan air jeruk nipis, masak kembali hingga bumbu matang.
3. Masukkan ayam, aduk hingga rata. Tutup wajan, masak hingga matang. Angkat, sajikan dengan nasi bungkus

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3. AYAM GORENG SERUNDENG



Tasikmalaya memiliki ayam goreng yang sangat gurih. Ayam goreng serundeng. Ayam goreng yang disajikan dengan serundeng sebagai pelengkap rasa gurihnya.

1 ekor ayam (1.100 gram), dipotong 14 bagian
200 ml air kelapa
2 lembar daun salam
2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
minyak untuk menggoreng

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sendok makan ketumbar
3/4 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula merah
2 cm kunyit
2 butir kemiri, disangrai

400 gram kelapa parut kasar
2 sendok teh air asam, (dari 1/2 sendok teh asam jawa dan 2 sendok teh air)
2 lembar daun salam
1 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
1 sendok teh garam
1 sendok makan gula pasir
1 sendok makan minyak untuk menumis
2 sendok teh ketumbar
1/4 sendok teh jintan

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 siung bawang putih
1 cm lengkuas
4 butir bawang merah

Cara Pengolahan :

1. Rebus ayam, bumbu halus, air kelapa, daun salam, dan serai. Ungkep sampai matang. Angkat. Goreng sampai matang.
2. Serundeng: panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai sampai harum. Tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Masukkan kelapa parut dan air asam. Masak sampai kering.
4. Sajikan ayam goreng dengan taburan serundeng dan bawang merah goreng.

4. AYAM GARANG ASEM



Ayam Garang Asem merupakan masakan khas Kudus.
Garang asem ini menggunakan ayam kampung sebagai bahan utamanya.

Bahan:

1 ekor ayam kampung, dipotong 16 bagian
8 buah belimbing wuluh, dipotong-potong
4 buah tomat hijau, dipotong-potong
8 buah cabai rawit merah, dipotong serong
2 sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
1/2 sendok teh merica bubuk

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

12 butir bawang merah,
6 siung bawang putih, diiris tipis
daun pisang untuk membungkus

Cara Pengolahan :

1. Aduk rata semua bahan.
2. Ambil daun pisang. Alas plastik. Beri adonan. Bungkus tum. Semat dengan lidi.
3. Kukus 45 menit sampai matang.

5. AYAM BAKAR



1 ekor ayam pejalanutuh, belah tidak putus
2 lembar daun salam
2 tangkai serai, dimemarkan
500 ml air kelapa
1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh gula merah
2 sendok makan minyak untuk menumis

8 butir bawang merah
2 siung bawang putih
6 butir kemiri, disangrai
4 cm kunyit
2 cm lengkuas
2 cm jahe
1 sendok teh ketumbar, disangrai

Cara membuat ayam bakar:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam dan serai sampai harum.
2. Masukkan ayam. Aduh sampai berubah warna.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3. Tuang air kelapa, garam, dangulamerah. Masaksampaikentaldanmeresap. Angkat.
4. Bakar di atas pan bergelombang sambildibolak-baliksampaiharumdankecokelatan.

6. OPOR AYAM



OporayammemangselaludisajikansaatIdulFitrisebagai menu yang wajib. Oporayambiasa di sandingkanbersamaketupatdankerupuk. Yuk, cobamembuatnyasebagaisajianLebaran.

- 1 ekor (1kg) ayam broiler, potong 10 bagian
- 2 lembardaunsalam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 batangserai, memarkan
- 3 1/2 sendoktehgaram
- 1/2 sendoktehmericabubuk
- 2 sendoktehgulamerah
- 750 ml santanencer, darisisaperasansantankental
- 250 ml santankental, dari 1 butirkelapa
- 2 sendokmakanminyak, untukmenumis

- 12 butirbawangmerah
- 3 siungbawangputih
- 4 butirkemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 sendoktehetumbarsangrai
- 1/8 sendoktehjintan

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

Cara membuat:

1. Tumisbumbuhalus, daunsalam, lengkuas, jahe, danseraisampaiharum.
2. Tambahkanayam. Aduksampaiberubahwarna.
3. Tuangkansantanencer. Aduk rata. Masukkangaram, mericabubuk, dangulamerah. Aduk rata. Masaksampaisantansedikitmeresapkeayam.
4. Tuangkansantankental. Masaksampaikental.

7. SEMUR AYAM



Selaindisajikanuntuk menu sehari-hari,
semurayamjugakerapdisajikanuntukpelengkapmakanketupat di hariraya.

- 1 ekorayam, dipotong 8 bagian
- 3 siungbawangputih, diiris tipis
- 8 butirbawangmerah, diiris tipis
- 2 lembardaunsalam
- 3 buahcengkeh
- 3 cm kayumanis
- 5 sendokmakankecapmanis
- 800 ml air
- 1/2 sendoktehgram
- 1/2 sendoktehmericabubuk
- 800 ml air
- 3 sendokmakanminyakuntukmenumis

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3 siung bawang putih
2 buah cabai rawit merah
2 cm jahe
1 sendok teh ketumbar
1/2 sendok teh jinten

Cara membuat:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai kekuningan dan harum.
2. Masukkan ayam. Aduk rata. Tambahkan daun salam, serai, cengkeh, kayumanis, dan bumbu halus. Aduk rata.
3. Masukkan kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sambil ditutup, sesekali diaduk sampai meresap.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

DAGING

1. EMPAL GEPUK



Empalgepukadalahsajian yang terbuatdaridagingsapi yang telahdiungkepataudirebusdenganbumbudan agar daginglebihcepatempuk, dagingdigepukataudipukul-pukul. inilahkenapasajianinidisebutdenganempalgepuk.

Bahan-bahan:

500 gram dagingsapigandik

1.000 ml air

2 batangserai, ambilputihnya, memarkan

3 lembardaunsalam

1 cm lengkuas, memarkan

750 ml santandari 1/2 butirkelapa

1 sendokmakan air asamjawa, dari 1 sendoktehasamjawadan 1 sendokmakan air minyakuntukmenggoreng

Bumbu:

10 butirbawangmerah

3 siungbawangputih

2 sendoktehetumbar

50 gram gulamerah

1 sendokmakangaram

10 butirbawangmerah

4 siungbawangputih

15 buahcabairawitmerah

1/2 sendoktehgaram

4 sendokmakanminyakuntukmenumis

1 sendokmakanbawangmerahgoreng

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

Cara membuat:

1. Rebus daging dan air sampai 3/4 matang. Angkat dan potong searah serat. Memarkan. Ukur 500 ml kaldunya. Sisihkan.
2. Rebus daging bumbu halus, serai, daun salam, lengkuas, kaldu daging, dan santan sampai mendidih.
3. Masukkan air asam jawa. Rebus sampai daging empuk dan meresap. Dinginkan.
4. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecekatan.
5. Sambal, panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai sampai layu. Angkat. Tambahkan garam. Ulek kasar. Tumis kembali sampai matang.
6. Sajikan empal bersama sambal nyad dan bawang goreng.

2. ROLADE DAGING



Bahan:

- 300 gram daging giling
- 75 gram ayam giling
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 lembar roti tawar tanpa kulit, disobek-sobek
- 50 ml susu cair hangat
- 3 butir telur
- 1 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh pala bubuk
- 2 butir telur
- 1/4 sendok teh garam
- 2 sendok makan air
- 1 buah bawang bombay, diiris memanjang
- 2 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 sendok makan tepung terigu

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3/4 sendokteh garam

1/4 sendoktehmericabubuk

1/4 sendoktehpalabubuk

1/4 sendoktehgulapisir

1 sendokmakankecapmanis

1 sendokmakankecapinggris

400 ml kaldudaging

2 sendokmakanmargarinuntukmenumis

200 gram wortel, dibelah 4, dipotong 4 cm, direbus

150 gram buncis, dipotong 5 cm, direbus

Cara membuat:

1. Dadar, kocoklepastelur, air, dangaram. Buatdadar tipis-tipis. Sisihkan.
2. Rolade, campurdaginggiling, ayamgiling, bawangputih, roti tawar, susucairhangat, telur, garam, mericabubuk, danpalabubuk. Aduk rata.
3. Ambilselembardadar. Oleskanbahan rolade. Gulungdanpadatkan. Bungkusdalamplastik. Ikatmasing-masingujungnya.
4. Kukus di atasapisedang 20 menit sampaimatang. Dinginkan. Tumisdengan 2 sendokminyakgoreng. Sisihkan.
5. Saus, panaskanmargarin. Tumisbawangbombaydanbawangputihhinggharum. Masukkantepungterigu. Adukhinggaberbutir. Tuangkaldudaging, garam, gulapisir, mericabubuk, palabubuk, kecapmanis, dankecapinggris. Aduk rata. Masaksambildiadukhinggameletup-letup. Angkat.
6. Potong-potongrolade. Sajikanbersamasausdanpelengkap.

3. BISTIK DAGING



Bahan:

350 gram has dalam, dipotonglebar 1 cm

75 gram jamur kancing, dibelah 2 bagian

1/2 buah bawang bombay, dipotong-potong

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3 siung bawang putih, dicincang halus
2 sendok makan sautomat
3 sendok makan kecap manis
1 1/4 sendok teh pala bubuk
1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh garam
300 ml air
2 sendok makan margarin untuk menumis

1.000 gram nasi
14 lembar selada
3 buah tomat merah, diiris bulat

Cara membuat bistik daging ala Jawa:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
2. Tambah daging. Aduk hingga berubah warna. Masukkan jamur, sautomat, pala, merica, kecap manis, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai meresap.
4. Sajikan bistik Jawa bersama pelengkap.

4. TENGGLENG



Tenggeng adalah sajian dari Solo yang biasanya menggunakan kaki kambing atau tulang-tulang kambing yang dimasak dengan kecap manis. Kali ini tenggeng tidak menggunakan kaki kambing atau tulang kambing melainkan menggunakan ayam.

Bahan:

1/2 kg tulang-tulang kambing sedikit berdaging, potong-potong
1/2 liter santan sedang
4 buah tomat hijau, potong-potong
1 liter air
3 sdm minyak sayur

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 1 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan

Bumbu Halus :

- 2 butir bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 1 cm lengkuas
- 1 cm jahe
- ½ sdt merica butiran
- ½ sdt ketumbar
- 20 gr gula merah
- 1 sdt garam

Pelengkap:

- Bawang merah goreng
- Sambal kecap rawit

Cara Membuat Tengkleng

1. Rebuslah tulang kambing dengan api kecil hingga dagingnya empuk.
2. Tumislah bawang merah dan bawang putih hingga layu.
3. Masukkan bumbu halus dan bumbu lainnya. Tumis hingga harum. Angkat.
4. Tuang ke dalam rebusan tulang kambing.
5. Masak dengan api kecil hingga mendidih.
6. Tuang isantan, tambahkan tomat hijau

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

5. GALANTIN

Kombinasidaginggiling, ayamgiling, roti tawardanbahan lain menghasilkanhidangan yang unik. Tambahansausmembuathidanganinisemakinlezat.

Bahan:

250 gram daginggiling

100 gram ayamgiling

3 lembar roti tawartanpakulit

50 ml susucair

1/2 buahbawangbombay, dicincanghalus

1 sendokmakanbawangmerahgoreng, dihaluskan

2 sendokmakankecapinggris

3 butir telur, dikocoklepas

3/4 sendokteh garam

1 sendoktehmericabubuk

1 sendoktehpalabubuk

1 sendoktehgulapisir

30 gram keju cheddar parut

2 sendokmakanmargarinuntukmenumis

2 siungbawangputih, dicincanghalus

1/2 buahbawangbombay, diirispanjang

1 sendokmakankecapinggris

4 sendokmakansaustomat

1 1/2 sendoktehkecapmanis

300 ml air kaldusapi

1/4 sendokteh garam

1/4 sendoktehmericabubuk

1/4 sendoktehpalabubuk

1 sendoktehgulapisir

2 sendoktehtepungmaizenadan 2 sendokteh air, larutkanuntukpengental

50 gram kacangpolong

2 sendokmakanmargarinuntukmenumis

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

300 gram kentanggoreng

200 gram wortel rebus

100 gram buncis rebus

10 lembardaunselada

Cara Pengolahan :

1. Galantin: rendam roti tawardalamsusucair. Lumatkan. Sisihkan.
2. Aduk rata semuabahangalantin. Bungkusplastikdengan diameter 4 cm. Kukus 35 menitsampaimatangdenganapisedang.
3. Panaskanmargarin. Tumisgalantinsampaikecokelatan.
4. Saus: panaskanmargarin. Tumisbawangputihdanbawangbombaysampaiharum. Tambahkankecapinggris, saustomat, dankecapmanis. Aduk rata.
5. Masukkan air kaldusapi, garam, mericabubuk, palabubuk, dangulapisir. Masaksampaimendidih.
6. Kentalkandenganlarutantepongmaizena. Masaksampaimetup-letup. Tambahkankacangpolong. Aduk rata.
7. Sajikandengansausdanpelengkapny.

6. KRENGSENGAN



Krengsenganadalahmasakantradisionalasal Surabaya. Masakan yang terbuatdaridagingkambing yang diolahdenganpetismenjadicirikhasmasakanJawaTimur.

Bahan:

500 gram dagingkambing, dipotong-potong

2 sendokmakanpetisudang

1 sendokmakankecapmanis

1 buahtomat, dipotong-potong

3 buahcabaimerahbesar, dibuangbiji, diiris tipis

650 ml air

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 sendok makan minyak untuk menumis

8 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 cm jahe

1/2 sendok teh merica

3 buah cabai rawit merah

2 buah cabai merah keriting

2 sendok teh garam

20 gram gula merah, disisir halus

Cara Pengolahan :

1. Lumuri daging kambing dengan bumbu halus, petis udang, dan kecap manis. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis daging dan bumbu. Adukan sampai berubah warna.
3. Masukkan tomat dan cabai merah besar. Aduk rata.
4. Tuang air secara bertahap. Masak sampai matang.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

IKAN

1. PEPES IKAN

Bahan:

2 ekor ikan bawal, bersihkan sisik dan isiputnya

1/2 sendok teh garam

1 sendok teh air jeruk nipis

2 ikat daun singkong, ambil daunnya, cuci

2 buah tomat, potong 8 bagian

1 batang serai, memarkan

5 lembar daun salam

4 iris lengkuas

2 ikat daun kemangi, ambil daunnya

1 batang daun bawang, iris halus

1 ikat daun pisang, bersihkan, buang tulangnya

5 butir bawang merah

3 buah cabai merah, buang biji

5 butir kemiri

1 cm kunyit

1 sendok teh garam

Cara Pengolahan :

1. Rebus daun singkong dengan 1 sendok teh garam sampai empuk. Sisihkan.
2. Lumuri ikan bawal dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
3. Campur bumbu halus, tomat, serai, daun salam, lengkuas, kemangi, dan daun bawang. Aduk rata.
4. Lumuri ikan bawal dengan bumbu. Diamkan 30 menit.
5. Bagidua bagian. Ambil daun pisang. Beri adonan ikan dan bumbu.
6. Bungkus pepes dengan 1 ikat daun singkong dan bumbu pada bagian atas dan bawah ikan. Ikat.
7. Kukus 30 menit dengan api sedang sampai matang.
8. Bakar ikan sebentar di atas api agar wangi.

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2. GURAME ASAM MANIS



Bahan:

1 ekor gurame (700 gram), lepaskan dari tulangnya, potong daging ikan 3x3 cm,
rendam dalam 1 sendok teh air jeruk lemon dan 2 sendok teh kecapikan selama 1 jam,
rendam juga tulang dan kepala ikan

4 sendok makan tepung terigu

2 sendok makan tepung maizena

1/2 sendok teh baking powder

1 putih telur

5 buah tomat, direbus, lalu saring bersama air rebusannya

3 siung bawang putih, dicincang halus

1/2 buah bawang bombay, diiris halus panjang

2 buah cabai merah, dipotong serong tipis

1 buah wortel, dipotong korekapi

1 buah ketimun, dibuang biji, dipotong korekapi

1 tangkai daun bawang, dipotong serong

1 sendok makan kecap inggris

2 sendok makan air jeruk lemon

3 sendok makan saus tomat

1 sendok makan garam

2 1/2 sendok makan gula

500 ml air

2 sendok makan maizena, dilarutkan dalam air

2 sendok makan minyak untuk menumis

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

Cara Pengolahan :

1. Celupkan ikan dalam putih telur. Gulingkan di campuran tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder. Goreng sampai kering. Lakukan hal yang sama pada tulang dan kepala ikan. Goreng juga sampai kepala ikan matang.
2. Rebus tomat sampai empuk betul. Saring bersama airnya.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan cabai merah sampai harum. Masukkan air rebusan tomat, saus tomat, kecap inggris, air jeruk, garam, dan gula. Aduk rata.
4. Tuangkan air. Biarkan meletup-letup. Tuangkan larutan maizena. Aduk rata. Angkat. Siramkan di atas ikan.

3. MANGUT LELE



Bahan:

- 4 ekor (520 gram) ikan lele, dicuci bersih
- 1 sendok teh garam
- 2 sendok teh air jeruk nipis
- 3 buah cabai merah besar, diiris serong
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 1 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula merah
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 sendok teh minyak untuk menumis
minyak untuk menggoreng

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
3 buah cabai merah keriting
3 butir kemiri sangrai
1 cm jahe

Cara Pengolahan :

1. Lumuri ikan lele dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Goreng ikan dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.
3. Tumis bumbu halus, cabai merah besar, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai sampai harum.
4. Masukkan santan, garam, dan gula merah. Aduk rata. Masak sampai mendidih. Masukkan ikan lele. Masak sampai kental dan berminyak.

4. GURAME BAKAR



2 ekor gurame, ukuran kecil dikerat-kerat
1/2 sendok makan air jeruk nipis
1/2 sendok makan garam
1 sendok makan air asam jawa
3 sendok makan kecap manis
3 sendok makan minyak untuk menumis

6 butir bawang merah

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
4 buah cabai merah keriting
2 buah cabai rawit merah
1 sendok makan ketumbar

2 cm jahe
3/4 sendok teh garam

5 sendok makan kecap manis
1 buah tomat, dibuang biji, dipotong-potong
5 buah cabai rawit merah, diiris
5 buah cabai rawit hijau, diiris
2 butir bawang merah, diiris
1/2 sendok teh air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rendam kanguramedalam air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan air asam jawa. Aduk rata. Angkat. Tambahkan kecap manis. Aduk rata.
3. Oleskan kanguramedengan bumbu. Diamkan lagi 10 menit.
4. Bakar kanguram sampai bumbu sampaipaimatang.
5. Sajikan bersamasambalkecapnya.

5. GURAME ACAR KUNING



Bahan :

2 ekor (900 gram) ikan gurame ukuran kecil
1 sendok teh garam
1/2 sendok makan air asam jawa dari 1/2 sendok makan asam jawa dan 1 sendok makan air, dilarutkan

**HAND OUT PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS
MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS**

2 lembar daun salam

1 cm lengkuas, dimemarkan

1 batang serai, dimemarkan

5 butir bawang merah, masing-masing dipotong 4 bagian

3 buah cabai hijau keriting, diiris serong

6 buah cabai rawit kecil utuh

1 sendok teh garam

1 sendok teh gula pasir

1/2 sendok teh cuka

150 ml air

2 sendok makan minyak untuk menumis

minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus :

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 butir kemiri, disangrai

1 cm kunyit, dibakar

Cara membuat :

1. Lumuri ikan dengan garam dan air asam jawa. Diamkan 10 menit dalam lemari es.
2. Goreng ikan dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum.
4. Masukkan bawang merah, cabai hijau, dan cabai rawit. Aduk rata sampai setengah layu. Tambahkan air, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang dan kental. Masukkan cuka. Aduk rata.
5. Tuang ke atas ikan yang sudah dimasak. Sajikan.



Merencanakan Menu Kesempatan Khusus

Oleh :

Gabby Adhasasi B. P.



Menu dari Daging



Empal Gepuk

Rolade daging

Bistik daging

Tengkleng

Krengsengan

Empal Gepuk



Rolade daging



Bistik daging



Tengkleng



Krengsengan





Menu dari Ayam



Ayam Goreng
Lengkuas

Ayam goreng
serundeng

Ayam bakar

Ayam Rica-rica

Garang asem ayam

Opor ayam

Ayam Goreng Lengkuas



Ayam Rica-rica



Ayam Goreng Serundeng



Garang Asem Ayam



Ayam Bakar



Opor Ayam





Menu dari Ikan



Gurame asam manis

Mangut lele

Gurame bakar

Gurame acar kuning

Gurame Asam Manis



Mangut Lele



Gurame Bakar



Gurame Acar Kuning





TERIMA KASIH

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
KELAS : XII
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
TAHUN PELAJARAN : 2014/2015

Herin Setyowati
NIP. 19720324 200604 2 011

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus
Kelas/Semester : XII / 5 dan 6
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Standar Kompetensi : Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus
Kode Kompetensi : 099KK5
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : 2

A. KOMPETENSI DASAR :

Merencanakan menu kesempatan khusus

B. INDIKATOR :

1. Merencanakan menu kesempatan khusus dari daging
2. Merencanakan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Merencanakan menu kesempatan khusus dari ikan

C. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. *Kognitif*

a. Produk

1. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari daging
2. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari ayam
3. Siswa dapat merencanakan menu kesempatan khusus dari ikan

b. Proses

1. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari daging.
2. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari ayam.
3. Siswa memahami menu kesempatan khusus dari ikan.

2. *Afektif*

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. *Keterampilan sosial*

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. MATERI AJAR :

1. Bahan dan teknik olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari daging

- 2. Bahan dan teknik olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari ayam
- 3. Bahan dan teknuK olah dalam pembuatan menu kesempatan khusus dari ikan

E. METODE PEMBELAJARAN:

- 1. Ceramah
- 2. Tanya jawab
- 3. Pemberian Tugas

F. MEDIA :

- 1. Hand Out menu kesempatan khusus dari daging, ayam dan ikan
- 2. Power point tentang menu kesempatan khusus dari daging, ayam dan ikan.

Kegiatan inti / Menjelaskan Pelajaran

Kegiatan	Waktu
Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. ➤ Apresiasi 1. Guru mengucapkan salam 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik 3. Guru mengkondisikan posisi duduk siswa agar mudah dalam menyampaikan materi	15 menit
➤ Motivasi 1. Guru memberikan renungan untuk mengembalikan kondisi siswa agar dapat berkonsentrasi pada mata pelajaran. 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	5 menit

a. Kegiatan inti / Menjelaskan pelajaran

Kegiatan	Waktu
➤ Guru menerangkan materi tentang menu kesempatan khusus dari ayam, daging dan ikan	95 menit
➤ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, menjawab pertanyaan dan berpendapat	30 menit
➤ Guru melibatkan siswa dalam kegiatan game yang ada	55 menit
➤ Guru menyampaikan rangkuman materi.	25 menit
➤ Memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang dan belum jelas memahami materi yang sudah diberikan	15 menit

C. Kegiatan Akhir

Kegiatan	Waktu
➤ Guru melakukan umpan balik terhadap hasil pembelajaran yang telah dilakukan, dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan dari materi yang disampaikan secara lisan.	35 menit
➤ Guru meminta siswa untuk mencari macam-macam hidangan kesempatan khusus yang berasal dari ayam, daging dan ikan	10 menit
➤ Guru menyampaikanrencanapembelajaranuntukpertemuanselanjutnya	30 menit
Jumlahwaktu	315 menit

J. Penilaian

- 1. Jenis tagihan : test tertulis, tugas kelompok
- 2. Bentuk tagihan :tugas kelompok berupa mencari menu-menu kesempatan khusus yang terbuat dari ayam, daging dan ikan

K. Evaluasi

Post test :

- 1. Sebutkan 5 contoh hidangan kesempatan khusus yang terbuat dari daging !
- 2. Sebutkan 5 contoh hidangan kesempatan khusus yang berbahan dasar ayam !
- 3. Sebutkan 5 macam hidangan kesempatan khusus yang terbuat dari ikan !

Kunci Jawaban :

- 1. Daging :
 - a. Dendeng sapi
 - b. Tengkleng
 - c. Kambing guling
 - d. Gule
 - e. Galantin
- 2. Ayam :
 - a. Ayam kodok
 - b. Opor ayam
 - c. Sate ayam
 - d. Sambel goreng hati
 - e. Ingkung ayam
- 3. Ikan :
 - a. Gurame asam manis
 - b. Ikan bumbu acar

- c. Gerek petek goreng (pelengkap nasi gurih)
- d. Ikan bakar
- e. Pepes ikan

Pedoman Penilaian

- 1. Jikajawabansempurnanilai 5
- 2. Jikajawabanmendekatisempurnanilai 4
- 3. Jikajawabantidaksempurnanilai 3
- 4. Jikajawabansalahnilai 1
- 5. Jikatidakadajawabannilai 0

Magelang, Agustus 2014

Mengesahkan
Kaprosi

Guru Mata Pelajaran

Dra. Afifah Nur Hidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S. Pd
NIP. 19661228 199303 2 007

DOKUMENTASI PPL



MOS



Table Manner AKMIL



Unit Produksi



LKS Service di ARTOS Hotel



KBM



Perpisahan

DAFTAR GURU KARYAWAN SMK NEGERI 3 MAGELANG
PER JULI 2014

NO	NAMA	NIP	TEMPAT LAHIR	TGL LAHIR	PANGKAT	NO HP
	KEPALA SEKOLAH					
1	Drs. Nisandi,M.T	19600814 198803 1 009	Yogyakarta	14-08-1960	Pembina IV/a	081534960569
	BP / BK					
2	Dra. Siti Amining	19570409 198403 2 002	Magelang,	09-04-1957	Pembina IV/a	081328724130
3	Dra.Sri Murwaningsih	19591016 198503 2 008	Demak,	16-10-1959	Pembina IV/a	081578748839
4	Regeng Tarsiyo,Spd	19750920 200501 1 008	Magelang,	20-09-1975	Penata Tk.I III/d	085643112007
5	Winarni,S.Pd	19710507 200604 2 018	Magelang,	07-05-1968	Penata III/c	085879862554
6	Fiyan Susanto,SPd	19680713 200801 1 001	Sleman,	13-07-1968	Penata Md Tk.I III/b	0818268871
	NORMATIF					
	<i>Pend Agama</i>					
7	Drs. Muhdi	19580101 198303 1 025	Salatiga,	01-01-1958	Pembina IV/a	081328321894
8	Muh Roji,BA,S.Pd.I	19570509 198602 1 003	Magelang,	09-05-1957	Pembina IV/a	
9	Drs. Sarjono	19650601 199403 1 008	Sragen,	01-06-1965	Pembina IV/a	085643893497
10	Didit Sugiyarso,SPd,Sag	19800223 200903 1 003	Surakarta,	23-02-1980	Penata Md Tk.I III/b	085729452257
11	Fenti Sukesti,STh	19691029 200903 2 001	Temanggung,	29-10-1969	Penata Md Tk.I III/b	085228032443
	PPKn					
12	Suhardi, SPd	19600315 198602 1 003	Sleman,	15-03-1960	Pembina IV/a	08562876296
13	Dra. Dwi Kurniyati	19650112 198903 2 007	Magelang,	12-01-1965	Pembina IV/a	085643374771
14	Dra. Yuli Ariyani	19670726 200701 2 015	Klaten,	26-07-1967	Penata III/c	08157711628
	<i>Bahasa Indonesia</i>					
15	Drs. Daryanto	19590925 198602 1 005	Wonogiri,	25-09-1959	Pembina IV/a	085643542804
16	Dra.T Riana Sihdewanti	19670202 199512 2 004	Surakarta,	02-02-1967	Pembina IV/a	08156875054
	<i>Bahasa Jawa</i>					
17	Widayanti,SS	19780909 200604 2 012	Sragen,	09-09-1978	Penata III/c	081548535571
	<i>Olah Raga & Kes</i>					
18	Dra.Surahni	19600817 198803 2 004	Yogyakarta	17-08-1960	Pembina IV/a	02935815317
19	Drs.Susilo Harsanto	19600513 198803 1 005	Magelang,	13-05-1960	Pembina IV/a	085721947479
20	Soetikno,S.Pd	19740719 200604 1 012	Karanganyar	19-07-1974	Penata III/c	08562900218
	<i>IPS / Sejarah</i>					
21	Martini Anggriani,BA	19590323 198811 2 001	Surabaya,	23-03-1959	Pembina IV/a	087834046979
22	Dra.Rahayu Prihatin	19660723 199412 2 001	Kalikajar,	23-07-1966	Pembina IV/a	085743972866
23	Idiek Bermei Dikariato,S.Pd	19650527 200604 1 003	Magelang,	27-05-1965	Penata III/c	081578748963
	<i>Matematika</i>					
24	Drs.Edi Haryo Suseno	19610602 198903 1 005	Magelang,	02-06-1961	Pembina IV/a	08562923732
25	Dra. Sri Surtini	19640124 199003 2 005	Klaten,	24-01-1964	Pembina IV/a	085878177158
26	Siti Rohana	19651129 198902 2 004	Banyuwangi	29-11-1965	Pembina IV/a	087839165550
27	Faida laela, Spd	19710410 200312 2 005	Kebumen,	10-04-1971	Penata Tk.I III/d	081328786207
28	Suko Retno Palupi,Ssi	19670427 200501 2 005	Magelang,	27-04-1967	Penata Tk.I III/d	085643672827
29	FX.Rusgianto, Spd	19650926 200501 1 002	Semarang	26-09-1965	Penata Tk.I III/d	081392430271
	<i>Bahasa Inggris</i>					
30	Dra.Varida Ulfah Widiyanti	19631031 198903 2 007	Sleman,	31-10-1963	Pembina IV/a	085743107475
31	Rr. Mira Lukitosari,SPd	19770501 200312 2.008	Magelang,	01-05-1977	Penata Tk.I III/d	085643369566
32	Bondan Eri Cristianto,SS,SPd	19711229 200501 1 008	Magelang,	29-12-1971	Penata Tk.I III/d	08562889142
33	Agus Santosa,Spd	19710821 200501 1 007	Magelang,	21-08-1971	Penata Tk.I III/d	081328007334
34	Sukinah,S.Pd	19711106 200604 2 008	Blora,	06-11-1971	Penata III/c	081542553898
	IPA					
35	Drs. Tokhibin	19680911 200501 1 007	Tegal,	11-09-1968	Penata Tk.I III/d	081578671376
36	Diana Suhartanti,S.Pd	19771109 200604 2 011	Magelang,	09-11-1977	Penata III/c	081578955470
	<i>Komputer</i>					08122911357
37	Ir.Sri Rahajuningsih	19690406 200501 2 017	Lumajang,	06-04-1969	Penata Tk.I III/d	085848830223
38	Drs. Heri Siswanto,S.Kom	19680116 200501 1 004	Magelang,	16-01-1968	Penata Tk.I III/d	08122911357
	<i>Kewirausahaan</i>					
39	Anton Prayitno,SE	19720505 200604 1 025	Pati,	05-05-1972	Penata III/c	081328051221
40	Niken Sulistyowati,S.Pd	19720914 200604 2 012	Magelang,	14-09-1972	Penata III/c	081328805827
	<i>Seni Rupa</i>					
41	Y.Bambang Saptono,S.Sn	19651223 199601 1 001	Magelang,	23-12-1965	Penata Tk.I III/d	08127895823
42	Endri Aribowo,S.Sn	19750704 201001 1 014	Bantul,	04-07-1975	Penata Muda III/a	08156513822

--

--

	A P H					
43	Tunik Setyati,SPd	19581204 198303 2 007	Magelang,	04-12-1958	Pembina IV/a	085868461000
44	Nancy Pontoh,SPd	19691114 199402 2 002	Manado,	14-11-1969	Pembina IV/a	085867020374
45	Rita Wahjuningsih,Spd	19701102 200312 2002	Surabaya,	02-11-1970	Penata Tk.I III/d	085643858657
46	Iswati Ardiyati,Spd	19740127 200501 2 007	Jakarta,	27-01-1974	Penata Tk.I III/d	0818462900
47	Vera Ira Maya Rohi,SSi	19851222 200903 2 003	Kupang,	22-12-1985	Penata Md Tk.I III/b	085228771112
48	Ida Sukriyah,SPd	19751018 200903 2 002	Sidoarjo	18-10-1975	Penata Md Tk.I III/b	08121789359
	TATA BOGA					
49	Dra.Nuning Dyah Herawati	19590430 198603 2 004	Temanggung	30-04-1959	Pembina IV/a	081328883927
50	Dra. Dwi Puji Pangestuti	19621117 198803 2 007	Magelang,	17-11-1962	Pembina IV/a	08122741232
51	Dra.Budi Hastuti	19650521 198903 2 007	Kebumen	21-05-1965	Pembina Tk.I IV/b	085878766678
52	Dra.Rr.Kurnia Tejawati	19660204 199003 2 011	Magelang,	04-02-1966	Pembina IV/a	08157940239
53	Dra.Ninik Fatimah Y,M.Pd	19660626 199003 2 011	Magelang,	260-6-1966	Pembina IV/a	081564669903
54	Dra. Turyati	19660707 199303 2 005	Kendal,	07-07-1966	Pembina IV/a	08882822598
55	Sutji Sadarini,S.Pd	19661228 199303 2 003	Magelang,	28-12-1966	Pembina IV/a	085868466808
56	Dra.Afifah Nur Widayati	19671025 199412 2 003	Magelang,	25-10-1967	Pembina IV/a	085643198796
57	Januwijarti,S,Pd	19710115 200604 2 011	Magelang,	15-01-1971	Penata III/c	082293368948
58	Herin Setyowati,S.Pd	19720324 200604 2 011	Magelang,	24-03-1972	Penata III/c	081328063943
59	Siti Nurjanah,SPd	19701212 200701 2 030	Magelang,	12-12-1970	Penata III/c	085228961317
60	Sharika Hesti Luwih, S.Pd	19880702 201402 2 001	Magelang,	02-07-1988	Penata Muda III/a	
61	Nanik Kristiana, S.Pd	19901222 201402 2 002	Bantul,	22-12-1990	Penata Muda III/a	
	T KECANTIKAN					
62	Dra.Sri Widiyaningsih	19600116 198503 2 007	Yogyakarta	16-01-1960	Pembina Tk.I IV/b	081329119050
63	Dra.Titik Budiwati	19610122 198803 2 002	Magelang,	22-01-1961	Pembina IV/a	08562857016
64	Tri Puji Utami,S.Pd	19721206 199703 2 005	Medan,	06-12-1972	Pembina IV/a	081328749696
65	Maesaroh Nurlaila,S.Pd	19710213 200604 2 002	Magelang,	2/13/1971	Penata III/c	081328247428
66	Suparmi,S.Pd	19740318 200604 2 004	Boyolali,	18-03-1974	Penata III/c	081325414718
67	Sumiatun, S.Pd.T	19800814 200604 2 015	Gunungkidul	14-08-1980	Penata III/c	081328803351
68	Nurul Fitriyah, S.Pd	19800816 200604 2 007	Magelang,	16-08-1980	Penata III/c	081915511549
69	Subekti Dian Purwanti,S.Pd	19811002 200604 2 011	Magelang,	02-10-1981	Penata III/c	081328247428
70	Renny Marthalena H, Spd	19780301 200701 2 011	Magelang,	01-03-1978	Penata III/c	08112502910
71	Endang Tri Pamularsih,S.Pd	19790222 200701 2 006	Ambarawa	22-02-1979	Penata III/c	08164269193
	TATA BUSANA					
72	Indrati Budi Hastuti, Spd	19551209 197603 2 003	Wonogiri,	09-12-1955	Pembina IV/a	081328059132
73	Dra.Ermi Riawati	19591015 198603 2 009	Tanj.Pinang	15-10-1959	Pembina IV/a	085868175500
74	Dra.Inti Ruqoyyah	19590709 198603 2 009	Rembang	09-07-1959	Pembina IV/a	081392472780
75	Dra.Veronica Siti M	19580329 198803 2 002	Yogyakarta	29-03-1958	Pembina Tk.I IV/b	08121583454
76	Dra.Cicik Noorhayati	19611104 198803 2 003	Uj.Pandang	04-11-1961	Pembina IV/a	081392502006
77	Dra. Suranti	19600908 198803 2 005	Klaten,	08-09-1960	Pembina IV/a	08562890263
78	Dra.Wahyu Rachmawati	19611128 198803 2 007	Magelang,	28-11-1961	Pembina IV/a	081578861366
79	Dra. Widowati	19610628 198803 2 003	Magelang,	28-06-1961	Pembina IV/a	085723933125
80	Dra.W.Dwi Retna Yulianti	19610720 198803 2 002	Magelang,	20-07-1961	Pembina IV/a	081578067292
81	Tri Miharsih,S.Pd	19650410 198902 2 004	Semarang,	10-04-1965	Pembina IV/a	081568440930
82	Dra.Yuli Hastuti	19670719 200501 2 006	Wonogiri,	19-07-1967	Penata Tk.I III/d	081328338167
83	Marginingsih,Spd	19750220 200501 2 008	Tegal,	20-02-1975	Penata Tk.I III/d	081391349879
84	Sus Triyati, Spd	19750802 200501 2 011	Magelang,	02-08-1975	Penata Tk.I III/d	081328353396
85	Annis Muntholiah,S.Pd	19730319 200501 2 011	Magelang,	19-03-1973	Penata Tk.I III/d	085729306785

	<i>TU</i>					
86	Agnes Sugiharti,SE	19680729 198901 2 002	Kendal,	29-07-1968	Penata III/c	081328703062
87	Trimo	19650312 198602 1 003	Temanggung	12-03-1965	Penata Md Tk.I III/b	081328745173
88	Retno Hardani	19630303 198603 2 021	Magelang,	03-03-1963	Penata Md Tk.I III/b	08562902755
89	Laely Kusmiati	19640128 198603 2 007	Wonosobo,	28-01-1964	Penata Md Tk.I III/b	085729786870
90	Supriharyati	19650209 198911 2 001	Magelang,	09-02-1965	Penata Md Tk.I III/b	08562599812
91	Risti Handayani,S.Pd	19660406 199302 2 002	Magelang,	06-04-1966	Penata Md Tk.I III/b	081578789922
92	Rodjiah Agus Triningsih	19710824 200701 2 007	Padang panj	24-08-1971	Peng.Muda Tk.I II/b	081328718490
93	Suhardi	19650826 200701 1 007	Magelang,	26-08-1965	Peng.Muda Tk.I II/b	085729050402
94	Siti Riyani	19681118 200701 2 017	Magelang,	18-11-1968	Peng.Muda Tk.I II/b	085740825714
95	Subowo	19601024 200604 1 006	Magelang,	24-10-1960	Juru Tk.I I/d	085842053796
96	Pulung Sartono	19611211 200701 1 003	Magelang,	11-12-1961	Juru Tk.I I/d	85878497360
97	Kasmudi	19651214 2009011 1 001	Magelang,	14-12-1965	Juru I/c	085747001981
98	Suprpto	19700711 201001 1 001	Magelang,	11-07-1970	Juru I/c	
	<i>GTT</i>					
99	Yuli Wibawanti, S.Pd					
100	Dhuri Fitri Tunjung Sari,S.Pd					
101	Heri Setiyanto, S.Pd					
102	Reza Pahlewi, S.Pd					
103	Wahyu Mafatikhul Aulia					
104	Atik Framiyati Zaroroh, S.Pd					
105	Menik Yuliasuti,S.Pd					
	<i>PTT</i>					
106	Miftakhul Salam		Magelang,			
107	Priyo Sudarmanto		Magelang,			
108	Tri Retno Widarti		Magelang,			
109	Muchamad Abdurochim		Magelang,			
110	Rudi Prastyo		Magelang,			
111	Ari Purwanto		Magelang,			
112	Titik Setiati		Magelang,			
113	Dian Saptaninghar		Magelang,			
114	Anin Nurbiddayah		Magelang,			
115	Nindia Figurini		Magelang,			
116	Ida Riani					
117	Desy Lya Hariyani					
118	Chomsatun Wulandari,S.Pd					
119	Hayatun Khoirulliya					
120	Jarwoko					
	<i>GURU LUAR</i>					
121	Mila Yustiana,S.Pd					
122	Rondiyah,S.Pd					
123	Rr.Dyahayu Rahmaniyah,S.Pd					
124	Dra. Dwi Kamissanti Voerdianti					

REKAP JURUSAN

NO	JURUSAN	JUMLAH	PNS	NON PNS	L	P
1	2	3	4	5	6	7
1	APH	6	6	0	0	6
2	TATA BOGA	15	13	2	0	15
3	TATA KECANTIKAN	11	10	1	0	11
4	TATA BUSANA	14	14	0	0	14
5	NORMATIF	20	18	2	11	9
6	ADAPTIF	21	19	2	10	11
7	BK	5	5	0	2	3
8	TU	20	13	7	12	8
9	UNIT PRODOKSI	8	0	8	0	8
10	GURU LUAR	4	4	0	0	4
	JUMLAH	124	102	22	35	89

Magelang,
Kepala Sekolah,

Drs. NISANDI, M.T.
NIP. 19600814 198803 1 009

KET
8

DOKUMENTASI PPL



MOS



Table Manner AKMIL



Unit Produksi



LKS Service di ARTOS Hotel



KBM



Perpisahan

JADWAL MENGAJAR

PPL

RIA ARIYANI

No	Hari	Mata Pelajaran	Kelas	Ruang	Keterangan
1	Rabu	Boga Dasar	X JB 3	Dapur 2	
2	Sabtu	PMKH (Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus)	XII JB 3	Dapur 3	

MATRIKS KEGIATAN PPL

SMK NEGERI 3 MAGELANG**TAHUN 2013/2014**

Nama : Ria Ariyani

NIM : 11511241014

JULI

[illegible]

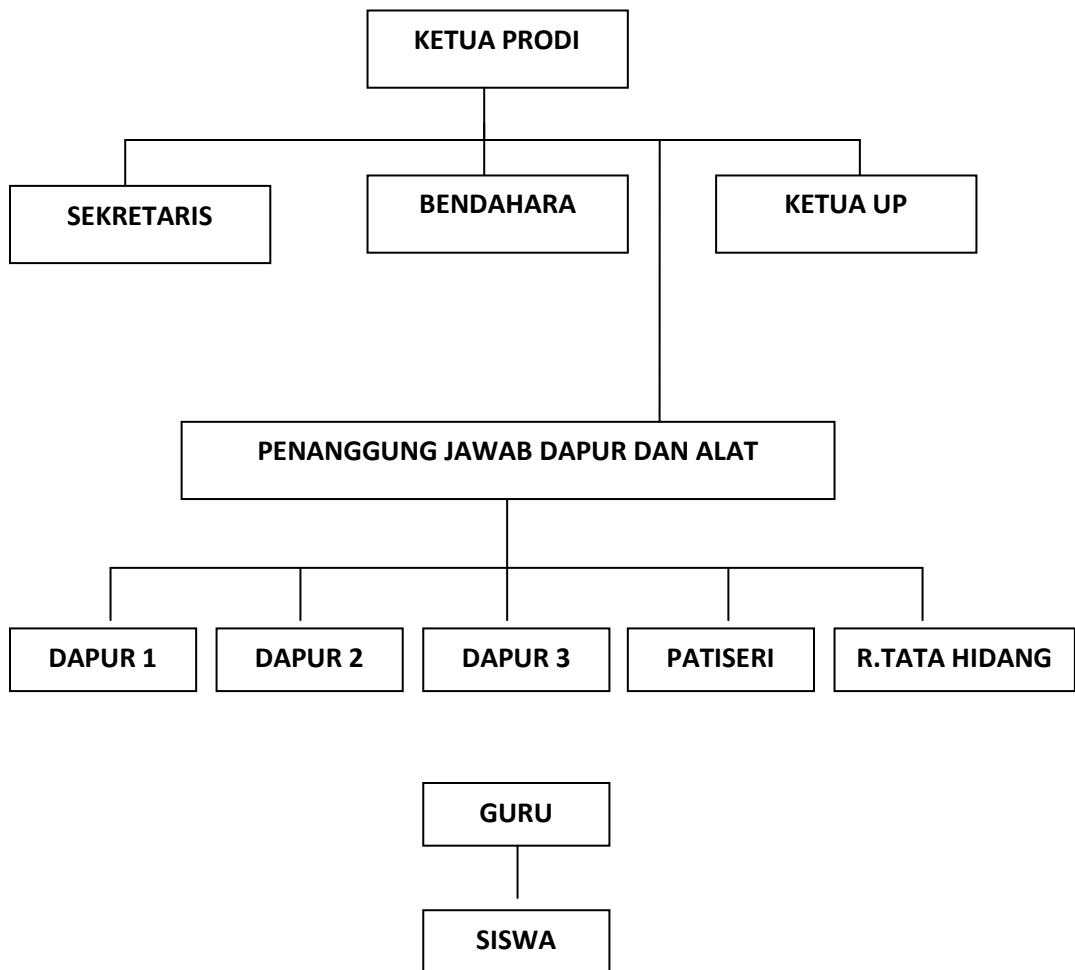
Agustus

[illegible]

September

No	Program/Kegiatan PPL	Tanggal																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Praktek Mengajar																																
2	Piket Perpustakaan																																
3	Piket Kantin / UP																																
4	Piket di prodi Boga																																

STRUKTUR ORGANISASI JURUSAN TATA BOGA
SMK NEGERI 3 MAGELANG



STRUKTUR ORGANISASI TATA BOGA

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Ketua prodi : Dra.Afifah Nur Widayati

Sekretaris : Dra.Ninik Fatimah Y,M.Pd

Bendahara : Dra.Rr.Kurnia Tejowati

Ketua UP : Herin Setyowati,S.Pd

Penanggung jawab dapur dan alat : Januwijarti,S,Pd

Dapur 1 : Siti Nurjanah,SPd

Dapur 2 : Dra.Budi Hastuti

Dapur 3 : Dra. Turyati

Patiseri : Dra. Dwi Puji Pangestuti

R. Tata Hidang : Siti Nurjanah,SPd



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN²⁰¹⁴.....

F04

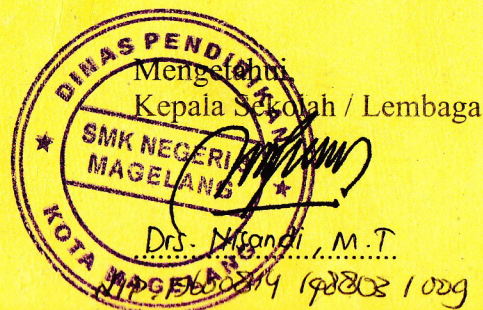
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK N 3 MAGELANG
Alamat Sekolah : JL. PIERE TENDEAN NO. 1 Fax./ Telp. Sekolah : (0293) 362210
Nama DPL PPL : PRIHARTUTI E., M.Pd
Prodi / Fakultas DPL PPL : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA / TEKNIK
Jumlah Mahasiswa PPL : 4

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	13 Agustus 2014	4	Monitoring Pembelajaran (PBM)	1 mhs PBM & kelas	
2.	27 Agustus 2014	4	Moner Kegiatan PBM	2 mhs PBM & kelas	
3.	6 September 2014	4	Evaluasi PBM	rata" mengajar 8x	

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



Mhs PPL Prodi .P.T. Boga

Sabby Adharani B.P.